fier ce fît
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Crustacés Poisson Légumes

Analyse visuelle

La robe est de couleur or vert. Brillante et lumineuse, elle montre de fines bulles qui forment un joli cordon bien blanc.
La présentation générale surprend par sa jeunesse.

Analyse olfactive

Le premier nez est distingué et bien ouvert.
On perçoit immédiatement des notes d'acacia et de miel qui produisent un sentiment automnal.
Peu après l'expression se fait plus riche avec des parfums de fruits cuits, de pain grillé, d'iode, d'algue. La tenue à l'air est magnifique. Des notes mentholées apportent de la fraîcheur et signent la bonne santé du vin.
Finesse, précision et race sont les mots qui viennent à l'esprit.

Analyse gustative

L'attaque est confortable et l'effervescence tapisse immédiatement le palais. Elle débouche sur une formidable texture de bouche.
L'acidité, d'une qualité remarquable, et le corps du vin se marient admirablement à l'effervescence sur des arômes de miel et de craie humide. L'ensemble est fondu par le dosage qui renforce la consistance et participe à la texture soyeuse.
Il se dégage une sensation d'harmonie, de pureté qui met en valeur la sublime arête acide du vin et ses légers parfums de torréfaction.
Il s'agit d'un très bel exemple d'équilibre champenois.

La finale

La finale est droite, aromatique et encore fraîche.
Elle laisse une impression délicatement crayeuse, saline, sur des parfums de coquillages et de crustacés qui sont la marque de la belle origine de ce vin.

Verdict

Ce Millésime 1998, 100% Chardonnay de la Côte des Blancs, est la preuve que le temps, lorsqu'il rencontre un grand terroir et un savoir-faire impeccable, peut façonner un Champagne d'une rare harmonie.
Sa fraîcheur surprenante, sa texture soyeuse, sa profondeur aromatique et sa finale saline racontent une histoire d'équilibre parfait.
Ce n'est pas simplement un Champagne à déguster : c'est un vin à contempler. Pour ceux qui recherchent l'émotion, l'authenticité et la beauté dans une flûte.

Service et accords mets-champagne

À servir absolument dans une flûte au large gobelet et à une température de 10 degrés.
Proposez-le à table, accompagné de mets aux textures pures, soyeuses et assez épaisses comme une sole meunière, une crêpe de langoustine à l'américaine ou un turbot sauce champagne.
Vous pouvez essayer aussi sur un velouté de choux fleur assaisonné d'algues nori.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 1998