fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996
Premier Cru

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

Apéritif Crustacés Risotto Pâtes Poisson Truffes Parmesan Fromage à pâte dure

Analyse visuelle

La robe, profonde et intensément dorée, est traversée par une multitude de bulles d'une extrême finesse, alimentant un cordon d'une blancheur remarquable.
Une présentation d'une rare élégance, témoignant d'un Millésime 1996 dont la vitalité demeure absolument intacte.

Analyse olfactive

Le premier nez impressionne immédiatement par sa profondeur et sa distinction. Les arômes de citron confit, de beurre fondu, de fleurs séchées et de délicates notes torréfiées s'expriment avec une remarquable intensité.
À l'aération, la palette gagne encore en complexité, laissant apparaître des nuances raffinées de citronnelle, d'ananas confit, de miel de forêt, avant d'évoluer progressivement vers des notes plus profondes évoquant les hydrocarbures nobles, les morilles ou encore la bisque de crustacés.
Un bouquet d'une rare sophistication, où minéralité et matière semblent dialoguer avec une parfaite harmonie.

Analyse gustative

L'attaque, ample et délicatement enveloppante, ouvre sur une bouche d'une texture remarquable, presque soyeuse. La matière se déploie avec densité, soutenue par une vinosité parfaitement maîtrisée.
À la fois vif, structuré et intensément harmonieux, ce vin révèle une présence remarquable, alliant puissance, équilibre et élégance avec une impressionnante précision.

La finale

La finale prolonge admirablement cette sensation d'équilibre.
D'une persistance exceptionnelle de plus de douze secondes, elle laisse s'exprimer avec finesse des notes délicates de citronnelle et de moka, prolongeant durablement l'émotion de dégustation.

Verdict

Intense, d'une complexité remarquable et magnifiquement façonnée par le temps, cette cuvée d'exception exprime toute la noblesse des grands Champagnes de longue maturation.

Idéale pour une gastronomie d'excellence, elle accompagne avec élégance crustacés nobles, poissons de belle structure et préparations aux délicates notes truffées.

Service et accords mets-champagne

Ce Grand Millésime mérite un service à 12°C dans une flûte au calice généreux, afin de révéler toute l'étendue de sa palette aromatique.
À l'apéritif, il se suffit admirablement à lui-même et s'accorde parfaitement avec un Parmesan affiné, un pecorino à la truffe ou de délicats sandwichs au beurre truffé.
À table, il accompagne avec une remarquable élégance les homards ou langoustes en sauce, ainsi que les poissons à chair dense tels que le Saint-Pierre ou la lotte.

Dosage : 3 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 1996