



Jean-Luc Gimonnet Spécial Blanc Premier Cru

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

Apéritif Poisson

Analyse visuelle

La présentation est mature et appétissante.

La robe jaune « bouton d'or » est lumineuse et l'effervescence, fine et régulière, génère un petit cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert et estival. On perçoit des parfums de mimosa, de thym, d'origan, de bergamote.

Après quelques secondes d'aération, l'expression évolue vers le beurre fondu, ainsi que des notes iodées et fumées. Il s'agit d'un nez séduisant, maritime et généreux.

La tenue à l'air est excellente après vingt minutes dans la flûte. Le vin montre un beau potentiel.

Analyse gustative

L'attaque est précise. Puis la bouche est riche mais c'est l'effervescence et l'acidité qui donnent le rythme. La consistance agréable du vin, légèrement accompagnée par le dosage en liqueur, se tient en retrait. Ainsi l'ensemble propose une texture à la fois fluide et ferme, comme le lin.

Avec le réchauffement en bouche et la perte d'effervescence, la texture s'attendrit tandis que se libèrent quelques parfums de beurre salé.

La finale

La finale est longue (10 secondes de persistance), tendue et très sapide.

Elle laisse un sentiment à la fois acide et salin et confirme le beau potentiel de garde de la Cuvée.

Verdict

Millésime 2010 *NR

Un Champagne, Millésime, de grand caractère et fier de ses origines !

Cette Cuvée Spécial Blancs, élégante, bien née et bien élevée, est une ode au Chardonnay, pour le plus grand bonheur des amateurs de Champagne !

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir cette Cuvée à 10 degrés de température dans une flûte bien galbée afin de favoriser son expression aromatique.

On passera un bon moment à l'apéritif, mais essayez-la avec une queue de lotte au lard maigre ou une dorade accompagnée de pomme de terre au beurre salé.

Dosage : 4 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Monocru : Cuis

- Vendange : 100% 2010 Millésime *NR