fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Premier Cru

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

Apéritif Poisson

Analyse visuelle

La robe, d'un jaune clair lumineux sublimé par de délicats reflets verts, se distingue par une effervescence fine, vive et scintillante, alimentant un élégant cordon de mousse en surface.
Un ensemble jeune, dynamique et d'une remarquable fraîcheur, qui invite immédiatement à la dégustation.

Analyse olfactive

Le premier nez séduit par son extraordinaire fraîcheur printanière. Les notes d'agrumes fraîchement pressés, d'herbes fraîches et de menthe s'entrelacent harmonieusement avec de délicats rappels de beurre, d'amande et de biscuit, offrant un profil aromatique d'une grande élégance.
À l'aération, une subtile signature marine et iodée apparaît progressivement, tandis que l'évolution dans le verre révèle des nuances plus mûres de miel, de thym, de colza, d'origan, de mimosa et de pain fraîchement sorti du four.
Un bouquet complexe, vibrant et intensément énergique, capable d'évoluer avec précision et une remarquable harmonie.

Analyse gustative

L'attaque se montre immédiatement tonique, portée par une effervescence croquante qui apporte rythme et tension à la dégustation. La vivacité accompagne avec constance toute l'expression du vin, laissant apparaître un agréable mordant parfaitement intégré.
Une légère rondeur initiale laisse rapidement place à une belle salinité qui confère à la cuvée verticalité, précision et une personnalité affirmée.
La texture, fine et raffinée, évoque la délicatesse du lin, tandis que la structure gagne progressivement en profondeur sans jamais perdre son élan.

La finale

La finale, longue et d'une très belle persistance, séduit par sa précision et sa tension.
Une vibrante minéralité, accompagnée d'une élégante salinité et de délicates nuances mentholées, prolonge la dégustation avec beaucoup d'énergie et de finesse.

Verdict

Millésime 2010 *NR
Verticalité, énergie et remarquable précision définissent l'identité de ce Blanc de Blancs, où fraîcheur, tension et salinité raffinée se fondent dans un équilibre d'une rare intensité.

Idéale pour une cuisine marine essentielle et contemporaine, ce Champagne accompagne avec une élégance naturelle poissons crus, coquillages et préparations au caractère iodé affirmé.

Service et accords mets-champagne

Servie entre 8°C et 10°C dans une flûte élancée, cette cuvée exprime pleinement la pureté de sa structure et la précision de son expression aromatique.
Parfaite de l'apéritif à une cuisine marine essentielle et raffinée, elle accompagne admirablement tartares et carpaccios de poissons à chair ferme, relevés d'agrumes, huîtres de pleine mer, coquillages iodés et autres préparations marines à la belle fraîcheur.
Pour un accord plus original, elle surprend agréablement accompagnée de très fines rondelles de radis noir, qui révèlent toute sa vibrante minéralité.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui

- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 2010 Millésime *NR