fier ce fût
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2012
Premier Cru

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

Apéritif Fruits de mer Crustacés Coquillages Risotto Ravioli Poisson Légumes Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La présentation est très séduisante.
La couleur vert-or est délicate et très brillante.
L'effervescence de très fines bulles est bien active et termine sa course en créant une jolie auréole en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez ouvert.
On devine peu à peu les parfums d'agrumes, de végétaux et de mie de pain.
Après quelques minutes d'aération, l'expression évolue vers le citron vert, le miel de colza, ainsi que des notes caillouteuses.
Il s'agit d'un nez qui affirme son identité et exprime son grand potentiel.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est précise.
L'effervescence et son caractère délicatement pétulant donne le rythme de la dégustation. L'acidité apporte de la tension et fluidifie le corps du vin. L'ensemble propose ainsi une magnifique texture à la fois fine, caressante, froide et légèrement tendue, à l'image du taffetas.
Des parfums d'amande, de miel frais et de poire crassane ornent cette belle matière, qui, avec le réchauffement en bouche, prend une touche très savoureuse.

La finale

La finale est longue (8 secondes de persistance) et crayeuse. On perçoit une touche saline qui accompagne la fraîcheur de l'acidité.
La finale propose ainsi les quatre saveurs élémentaires.

Verdict

Ce Millésime 2012 Blanc de Blancs nous offre une version subtile du Chardonnay en Champagne !
Élégant, racé, élancé et doté d'une belle complexité sapide, il dévoile son grand potentiel.

Service et accords mets-champagne

À réserver au moment de l'apéritif, bien sûr, ou lors d'une soirée d'exception, on servira ce Millésime 2012 à 10 degrés de température dans une flûte bien galbée afin de favoriser son expression aromatique.
À table, quelques coques à la crème suivies d'un filet de poisson grillé, d'un risotto au safran ou de ravioles aux légumes, sauront la mettre en valeur.
On pourra poursuivre avec un fromage de chèvre de Selles-sur-Cher ou de Valençay.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 2012