



Jean-Luc Gimonnet
La Gnette
Millésime 2008
Premier Cru
Parcellaire

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

Fruits de mer Crustacés Risotto Pâtes Poisson Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La présentation évoque la sérénité et la maturité.

La robe apparaît presque dorée, accompagnée de légers reflets verts. L'effervescence est lente, régulière et alimente un mince cordon de mousse.

Analyse olfactive

Le premier nez est complexe et racé. On distingue immédiatement un caractère pâtissier ainsi qu'une sensation minérale et « agrumique ». Pamplemousse, beurre, coquillages et miel de colza se mêlent pour produire un véritable ravissement olfactif.

Après aération, le biscuit, l'huile d'amande, la noisette fraîche et le beurre fondu apportent de la profondeur.

L'élégance et le raffinement sont les maîtres mots !

Analyse gustative

L'attaque en bouche est franche, légère, caressante, en un mot : aérienne.

L'effervescence est particulièrement élégante puis la belle vivacité du vin nous donne le fil de la dégustation, tout en fluidité et finesse sapide.

On est saisis par la grande cohérence d'ensemble qui génère une sensation de pureté, agrémentée de notes iodées.

Cette structure arachnéenne nous suggère la dentelle et le monde marin.

La finale

La finale est longue (environ 10 secondes) et surtout extrêmement sapide et minérale.

La salivation est très importante et porte la salinité et la sensation crayeuse

Verdict

Voici l'archétype d'un grand Champagne !

L'année 2008, fraîche et remarquablement vive, nous offre ici un Millésime d'une grande élégance, d'une pureté et d'une texture rappelant les plus belles dentelles.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin d'école entre 8 et 10°C de température dans une flûte au gobelet assez large.

Il accompagnera avec succès les apéritifs d'exception et les plats de la mer.

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Parcellaire : La Gnette
- Vendange : 100% 2008