



Jean-Luc Gimmonnet  
**Spécial Blanc**  
**Brut Nature**  
**Premier Cru**

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

Apéritif Huitres Crustacés Poisson Légumes

### Analyse visuelle

La présentation est mature et chatoyante.

La robe est jaune dorée lumineuse et l'effervescence, fine et alerte, génère un beau cordon en surface.

### Analyse olfactive

Le premier nez est exceptionnel de distinction !

On perçoit des parfums d'agrumes confit, de pain grillé, de miel d'acacia, de mimosa et de bergamote.

Après aération, l'expression incline vers la torréfaction, puis, au réchauffement on profite de notes pâtisseries, de poire cuite, de tabac blond sur un fond « terrien ».

On retrouve ici les caractéristiques d'un très Grand Blanc de Blancs de Champagne.

### Analyse gustative

L'attaque est à la fois précise et caressante.

L'effervescence, particulièrement élégante, se fond dans le corps du vin. Celui-ci, svelte et longiligne, fait apprécier sa fluidité.

La fraîcheur de la Cuvée s'exprime elle aussi avec beaucoup de précision. Elle s'accoquine avec une note salée délicate.

Il se dégage de l'ensemble une sensation de pureté aérienne.

Le toucher de bouche, la texture soyeuse, viennent renforcer ce sentiment d'exception.

### La finale

La finale est aromatique, très longue (10 secondes de persistance), saline et finement crayeuse.

La dernière sensation suggère la craie humide et le citron.

### Verdict

Millésime 2010 \*NR

Ce Champagne Brut Nature et Millésime, aérien et délicat, est une extraordinaire représentation du Chardonnay.

D'une texture magnifique, il met à l'honneur les qualités d'élégance et de minéralité de ce cépage sur la craie de Champagne.

Une ode au Chardonnay, pour le plus grand bonheur des amateurs de Champagne d'exception !

### 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, à table sera certainement mer : un filet de sole meunière, des queues de langoustine panées, des huîtres chaudes, une queue de lotte ou une dorade accompagnée de pomme de terre au beurre salé, un gratin de chou-fleur...

Dosage : 0 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Monocru : Cuis

- Vendange : 100% 2010 Millésime \*NR