



Jean-Luc Gimmonnet
La Gnette
Millésime 2016
Premier Cru
Parcellaire

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apéritif Apéritif dinatoire Fruits de mer Crustacés Coquillages Poisson

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 est ouvert et élégant. L'expression est marine et « agrumique ». Le pamplemousse, le beurre, les crustacés et le miel nous offrent un véritable plaisir olfactif. Après aération, les notes de pâtisserie, d'amandes, de noisettes fraîches et de beurre fondu apportent plus d'intensité. Un nez complexe et séduisant, caractéristique d'un Champagne Blanc de Blancs d'exception !

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 saisi 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

Un grand Champagne !

L'année 2016, 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

Serviremo questo Champagne d'eccezione a 8-10° in una flûte con un calice abbastanza ampio.

Accompagnerà con successo gli aperitivi d'eccezione e i piatti di mare.

Dosage : 0 g/l

- 1re fermentation : Inox 100%

- Malo : Oui

- Monocru : Cuis

- Parcellaire : La Gnette

- Vendange : 100% 2016