fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2018
Premier Cru

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

Crustacés Coquillages Sushi Carpaccio de poisson Poisson Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe se dévoile dans un jaune citron lumineux, nuancé de reflets or-vert. L'effervescence, très fine et rapide, alimente un mince cordon de mousse.
La présentation exprime à la fois la fraîcheur et l'aube de la maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez, frais et précis, évoque un printemps parfumé : citron de Sicile, rose, muguet et biscuits encore tièdes.
Après aération, le bouquet gagne en complexité avec le miel d'acacia, la bergamote et une touche de beurre frais.
Peu à peu, l'expression très élégante devient plus pâtissière, révélant des notes d'amandes grillées et de navettes à la fleur d'oranger.
Dix minutes plus tard, l'aromatique demeure remarquablement stable, augurant un beau potentiel de garde pour ce Millésime.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est légère, caressante, aérienne, puis le corps du vin s'anime avec dynamisme. L'effervescence, dans un déploiement gracieux, s'unit à la vivacité pour offrir une sensation tonique, fluide et finement sapide. La minéralité saline se révèle rapidement, tandis que le dosage apporte une patine délicate.
L'ensemble conserve son rythme et déploie une texture soyeuse, relevée de nuances d'agrumes et de beurre frais.

La finale

La finale, longue (près de 10 secondes), s'élève sur de délicats arômes floraux en parfaite harmonie avec la salinité et la fraîcheur persistante.

Verdict

Parfaite de l'apéritif aux mets marins les plus raffinés, cette cuvée accompagne avec élégance chaque instant de la dégustation.

Parvenue aux premiers signes de sa maturité, elle séduit par sa fraîcheur lumineuse, sa texture veloutée et sa délicate empreinte minérale, dans un équilibre d'une grande finesse.

Service et accords mets-champagne

Servie autour de 10°C dans une flûte tulipe, cette cuvée révèle toute son élégance et la finesse de ses nuances aromatiques. À l'apéritif, elle accompagne avec naturel des amandes grillées, des toasts au crabe ou de petits fromages de chèvre frais.
À table, elle exprime pleinement sa polyvalence aux côtés d'une cuisine marine délicate et raffinée : un carpaccio de sériole aux agrumes, des filets de sole vapeur parfumés au thym, un risotto au citron et au basilic ou encore des ravioles de bar aux fines herbes.
Sa fraîcheur lumineuse et sa texture veloutée s'accordent également avec des préparations plus élaborées, comme une lotte accompagnée d'une délicate sauce aux agrumes.

Dosage : 3 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Parcellaire : La Ghette
- Vendange : 100% 2018