



Jean-Luc Gimonnet
Sélection
La Gnette 2019
Premier Cru
Parcellaire

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

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.

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

Ce Millésime reflète l'excellence du travail du Vigneron, dévoilant à travers cette Cuvée une complexité aromatique exceptionnelle, une consistance remarquable et une texture de bouche particulièrement captivante.

Il incarne un Champagne ayant atteint une maturité idéale, promettant de séduire les connaisseurs les plus exigeants par son caractère unique.

Service et accords mets-champagne

Nous servirons ce Champagne d'exception à une température de 8 à 10 °C, dans une flûte tulipe, capable d'en révéler toute la complexité aromatique.

Il accompagnera idéalement les apéritifs élégants et les plats de la mer les plus raffinés, en sublimant tout particulièrement les carpaccios, les crustacés et les préparations aux touches iodées ou légèrement zestées.

Dosage : 0 g/l

- 1re fermentation : Inox 100%

- Malo : Oui

- Monocru : Cuis

- Parcellaire : La Gnette

- Vendange : 100% 2019