fier ce fît
CHAMPAGNE



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998
Premier Cru

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

Crostacei Conchiglie Pesce Verdure Tartufi

Analisi visiva

Il Millésime 1998 offre un elegante colore oro dai sottili riflessi verdi, brillante e luminoso, espressione di una freschezza visiva sorprendente.
L'effervescenza, fine e vivace, si sviluppa in un susseguirsi di bollicine delicate che alimentano un raffinato cordone di spuma bianca in superficie.
Una presentazione ricca di vitalità, che sorprende per la sua giovinezza e anticipa la straordinaria finezza di questo Blanc de Blancs.

Analisi olfattiva

Il bouquet si apre con grande distinzione, rivelando fin dal primo istante un'espressione aromatica raffinata e complessa.
Le delicate note floreali di acacia si intrecciano a sfumature di miele, evocando un'atmosfera autunnale di particolare eleganza.
Con l'ossigenazione, il profilo aromatico acquista progressivamente profondità e ricchezza. Emergono sentori di frutta cotta e pane tostato, accompagnati da suggestioni iodate e marine, con sottili richiami alle alghe che conferiscono al bouquet una dimensione minerale e salmastra di grande fascino.
La straordinaria tenuta all'aria permette agli aromi di evolvere senza perdere definizione, mentre fresche note mentolate introducono una piacevole sensazione di vitalità, testimonianza dell'eccellente stato di conservazione del vino.
Un insieme di rara eleganza, nel quale maturità e freschezza convivono con naturalezza, dando vita a un bouquet di grande finezza, precisione e personalità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e avvolgente, con un'effervescenza delicata che accarezza immediatamente il palato, introducendo una sensazione tattile di straordinaria raffinatezza.
La materia, elegante e perfettamente definita, si sviluppa con una consistenza setosa, sostenuta da una freschezza di eccezionale qualità.
L'acidità, ancora vibrante e finemente cesellata, si intreccia armoniosamente alla struttura del vino e alla vivacità delle bollicine, mentre emergono delicate note di miele e gesso umido, che richiamano l'identità del terroir champenois.
La texture, morbida e setosa, avvolge il palato con naturale eleganza, lasciando emergere una straordinaria sensazione di purezza.
Una sottile vena acida attraversa il sorso con precisione, accompagnata da raffinate sfumature tostate che aggiungono profondità senza compromettere la freschezza dell'insieme.
Un'espressione gustativa di grande classe, nella quale maturità, eleganza e vitalità si fondono in un equilibrio di rara armonia, testimonianza dell'eccezionale capacità evolutiva di questo Blanc de Blancs.

Il finale

Il finale è teso, elegante e sorprendentemente fresco, con una persistenza aromatica che prolunga le sensazioni di purezza e finezza percepite durante la degustazione.
Una delicata impronta gessosa e salina si accompagna a suggestioni marine di conchiglie e crostacei, lasciando un ricordo raffinato e distintivo, espressione autentica dell'origine e della personalità di questo grande Champagne.

Verdetto

Un Blanc de Blancs di straordinaria eleganza, in cui la maturità del Millésime 1998 si accompagna a una sorprendente vitalità, una texture setosa e una raffinata impronta minerale.

Uno Champagne di grande classe e complessità, ideale per accompagnare piatti d'eccezione a base di pesci nobili, crostacei e preparazioni dalle consistenze delicate e vellutate.

Servizio e abbinamenti

Da servire a 10 °C, in un ampio calice da Champagne, per consentire alla straordinaria complessità aromatica e alla finezza di

questo millesimo di esprimersi pienamente.
A tavola, questo Blanc de Blancs rivela tutta la sua dimensione gastronomica accanto a preparazioni raffinate, dalle texture setose e dai sapori profondi, capaci di valorizzarne la maturità senza oscurarne la freschezza.
Magnifico con un rombo arrosto accompagnato da crema di sedano rapa e jus leggero di crostacei, un'aragosta con delicata salsa allo Champagne o delle capesante scottate su crema di topinambur e tartufo bianco, dove le sfumature iodate del vino incontrano la ricchezza e l'eleganza degli ingredienti.
Per un'esperienza ancora più ricercata, un risotto al Parmigiano Reggiano stagionato e tartufo bianco, oppure un filetto di San Pietro con emulsione ai crostacei e caviale, offrono abbinamenti di grande raffinatezza, nei quali la profondità aromatica, la freschezza e la texture setosa di questo Millésime trovano una splendida espressione.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 1998