



Jean-Luc Gimonnet  
**Millésime 1996**  
**Premier Cru**

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

Aperitivo Crostacei Risotto Pasta Pesce Tartufi Parmigiano Formaggio a pasta dura (Pecorino)

### Analisi visiva

Il colore oro acceso di questo Millésime 1996 brilla con una miriade di bollicine finissime. La schiuma bianca, immacolata, copre tutta la superficie del calice.  
Magnifica presentazione per questo infaticabile Champagne!

### Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si esprime con nobiltà e complessità: limone candito, burro fuso, fiori secchi, su uno sfondo di torrefazione.

Dopo l'aerazione, l'estrema raffinatezza del vino è rivelata da delicati aromi di citronella, ananas candito e miele di bosco.

Più tardi ancora, l'espressione diventa più profonda, più adulta, con profumi che ricordano gli idrocarburi, le spugnose o la bisque di crostacei.

L'organico e il minerale sembrano intrecciarsi. Non si può che essere ammirativi davanti ad un vino così eccezionale.

Dopo 20 minuti nella flûte ci conferma il suo potenziale: questo Millésime 1996 ci accompagnerà ancora per molti anni!

### Analisi gustativa

L'attacco è corposo, piuttosto tenero, e si apre su un palato molto fluido.

Il vino ha una bella consistenza, una vinosità misurata e una straordinaria texture che suggerisce una bella seta corposa.

Vivace e muscoloso, questo Millésime ha anche una bella stoffa.

Perfettamente armoniosa dall'attacco al finale, questa Cuvée provoca un forte sentimento di identità e di nobiltà.

### Il finale

Il finale prolunga piacevolmente questa sensazione.

Con un'eccellente persistenza (più di 12 secondi), rimane in linea e ci offre pregevoli aromi di citronella e moka.

### Verdetto

Questa Cuvée è l'espressione, perfettamente padroneggiata, dell'incredibile e eccezionale Millésime 1996.

Teso, corposo, complesso e maturo!

La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua texture lo collocano tra i grandi della Champagne.

### Servizio e abbinamenti

Questo Grande Millésime merita di essere servito a 12 gradi in una flûte a calice ampio, per godere pienamente della sua espressione.

All'aperitivo, da solo, con un ottimo parmigiano, un pecorino al tartufo o piccoli tramezzini con burro tartufato.

A tavola, gli astici e le aragoste in salsa, i pesci dalla carne densa (Saint Pierre o coda di rospo per esempio), si abbinano perfettamente.

Dosaggio: 5,8 g/l  
- 1a fermentazione: Inox  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Cuis  
- Vendemmia: 100% 1996