

Champagne Pierre Gimmonnet - Oenophile 1er Cru Brut sans dosage - 2012



Olivier et Didier Gimmonnet n'avaient pas sorti de nouveau millésime de la cuvée Oenophile depuis 2008. C'est désormais chose faite avec ce Premier Cru 2012 qui porte avec beaucoup d'élégance et de pureté l'identité minérale et saline des terroirs du Nord de la Côte des Blancs. Car c'est bien là l'objectif poursuivi par les frères Gimmonnet avec cette cuvée « ronde », incluant les plus beaux raisins des principales parcelles du domaine : montrer, dans un champagne à la fois très pur et complexe, toutes les nuances subtiles des terroirs du Domaine !

Les Grands Crus de Cramant et Chouilly (qui composent près de 80% de l'assemblage final), et dans une moindre mesure le grand cru d'Oger, apportent au vin structure, matière et élégance. Les premiers crus de Cuis et Vertus, quant à eux, vont donner ce supplément de fraîcheur et cette tension que les Gimmonnet recherchent. Sur l'ensemble de ces parcelles, le très bel été 2012, ensoleillé mais pas trop chaud, ainsi que les rendements relativement limités cette année-là, ont permis au chardonnay d'atteindre une maturité optimale et très homogène.

Comme à leur habitude, les Gimmonnet ont ensuite fait le choix d'une vinification en cuves inox, limitant ainsi l'oxydation et préservant fraîcheur et pureté aromatique du fruit. Après la prise de mousse, le Champagne Oenophile a ensuite passé 5 ans à tranquillement vieillir sur lattes.

Ce Brut Nature (sans dosage) se livre aujourd'hui dans un registre d'une grande pureté et d'une vivacité exemplaire. Dès le premier nez, on est comme purifié par ses fins arômes de fleurs blanches, de violette, de rhubarbe, d'orange sanguine, de pomme Granny et de poire, complétés d'une note minérale marquée, évoquant la pierre humide. Vient ensuite une touche plus onctueuse et gourmande, sur la crème pâtissière.

La bouche, littéralement vibrante, est encore très fraîche et tranchante, marquée par les agrumes et surtout, cette salinité en fin de bouche qui excite les papilles et vous met en appétit. Bien sûr, la densité propre au millésime 2012 est bien là, encore sous-jacente, et permettra à ce 1^{er} cru d'évoluer très favorablement sur les 7 ou 8 prochaines années.

Le Blanc de blancs millésimé idéal pour accompagner un très beau plateau de fruits de mer, incluant homard ou langouste, ou encore un assortiment de sashimis de haute tenue. Dans quelques années, on pourra également se permettre un plat en sauce : raviols de Romans ou volaille de Bresse crémée par exemple.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un très beau champagne millésimé à un prix vraiment accessible!

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gimonnet - Oenophile 1er Cru Brut sans dosage - 2012



Dégustation et accords

Robe : Dorée. Fines bulles, cordon persistant.

Nez : Frais et gourmand : fleurs blanches, violette, rhubarbe, orange sanguine, pomme Granny et poire, pierre mouillée, beurre frais et crème pâtissière.

Bouche : Attaque vive, sur la rhubarbe. Dense en milieu de bouche. Finale longue et vibrante sur la minéralité saline.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer y compris homard ou langouste.

Sashimis. Plus tard : ravioles de langoustines, ravioles de Romans, volaille de Bresse crémée.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide conseillée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2012

Type : Vin effervescent brut sans dosage

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée