

Champagne Pierre Gimonnet - Cuis 1er Cru Brut -



Ce Blanc de blancs (100% chardonnay) est exclusivement produit à partir du premier cru de Cuis, au Nord de la Côte des Blancs. C'est ici, dans ce terroir assez frais, au sol mince et très crayeux, que l'on trouve une des expressions les plus minérales du chardonnay champenois. Et ça, les frères Gimonnet adorent... Nous aussi !

Olivier et Didier cherchent ici à élaborer un champagne frais, aérien, à la belle trame minérale. Mais il doit bien sûr être suffisamment équilibré en bouche, pour ne pas que la vivacité l'emporte. Pour cela, ils font le choix de privilégier une vinification et un élevage en cuves, en laissant la fermentation malo-lactique s'opérer pour apporter un supplément de rondeur.

Pour parvenir à ce point optimal d'équilibre, les Gimonnet sont surtout passés maîtres dans cet art subtil de l'assemblage de la récolte principale avec des vins de réserve de différents millésimes plus anciens, qui présentent ici la particularité d'être conservés en bouteille. Basé sur la récolte de 2017 (à hauteur de 70% environ), ce Cuis 1er Cru intègre ainsi des vins de réserve issus de 6 millésimes, de 2010 à 2015 ! Après sa mise en bouteille, il a ensuite passé 30 mois à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé en août dernier.

Fidèle à l'objectif de fraîcheur et de pureté poursuivi par les frères Gimonnet, ce Cuis 1er Cru Brut, dosé à 6 g/l, se révèle d'une grande précision aromatique, autour des fleurs blanches, d'une fine note de sel iodé, de la mie de pain, de la pomme Granny, d'une pointe de zeste d'agrumes, de délicats arômes de noisette et de noix verte, complétés d'une touche plus gourmande évoquant masepain et brioche.

Après s'être aéré, il dévoile en bouche une texture fine, énergique, et un très beau fruit croquant, où l'on retrouve la pomme Golden et la pêche de vigne. C'est frais, précis, élégant et enjoué, sur une finale dynamique aux accents crayeux et salins.

Indéniablement un très beau champagne d'apéritif, parfait pour accompagner des petits feuilletés au sésame, des gougères, ou bien des huîtres, des crevettes grises ou encore une chiffonnade de jambon ibérique. Il fonctionnera aussi très bien avec un poisson grillé !

Année après année, ce Blanc de Blancs Premier Cru Cuis s'est imposé comme un des meilleurs rapports prix-plaisir de la Côte des Blancs !

Champagne Pierre Gimonnet - Cuis 1er Cru Brut -



Dégustation et accords

Robe : Or pâle. Bulles fines et fournies

Nez : Fleurs blanches, sel marin, étoile de mer, craie, noisette, noix verte, pomme Granny, zestes de citron, massepain, brioche.

Bouche : Texture fine et énergique. Beaucoup de fraîcheur. Très beau fruit, sur la pomme Golden, la goyave et la pêche de vigne. Belle persistance minérale, finement crayeuse. Finale réjouissante.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif : gougères, huîtres, crevettes marinés, antipasti. Feuilletés au sésame. Poisson grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération conseillée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent brut (Dosage : 6 g)

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée