

## Champagne Pierre Gimmonnet - Fleuron 1er Cru Blanc de Blancs - 2014



Voici certainement le champagne millésimé de la gamme qui représente le mieux l'esprit des champagnes Gimmonnet et surtout la véritable science de l'assemblage des frères Gimmonnet, pour aboutir à ce style ultra-élégant, ciselé, à la fraîcheur minérale qui fait leur signature !

Si Fleuron est « officiellement » un premier cru, il a pourtant tout d'un Grand Cru tant sa complexité et sa vinosité nous régale d'emblée. Pas étonnant finalement, dans la mesure où l'assemblage compte en 2014 environ 60% de grands crus, des terroirs crayeux de Cramant et de Chouilly, auxquels sont ajoutés quelques raisins provenant d'Oger, terroir qui confère un supplément de puissance au vin. Les Gimmonnet ont cependant fait le choix d'inclure dans la cuvée des raisins issus de leur 1er cru Cuis, qui donnent au vin cette fraîcheur qu'ils aiment tant, mais aussi de l'excellent terroir de Vertus.

Comme la plupart des cuvées du Domaine, le champagne Fleuron est élevé uniquement en cuves neutres, afin de conserver l'expression la plus fidèle de chaque terroir et micro-terroirs qui entrent dans l'assemblage final. Mis en bouteille au printemps 2015, ce très subtil Fleuron 2014 a ensuite passé plus de 4 ans sur lies, à vieillir sur lattes : le temps de parfaire tranquillement ses équilibres et trouver sa propre harmonie.

Les chardonnays de la Côte des Blancs ont aimé les conditions du millésime 2014, avec son début d'été assez frais et une arrière-saison très ensoleillée : la maturité s'est révélée ici très homogène. Les Gimmonnet nous livrent ici un modèle d'équilibre entre une vinosité affirmée, presque crémeuse en bouche, et une grande finesse minérale. Le bouquet séduit immédiatement par son harmonieuse complexité, entre noisette fraîche, zestes d'agrumes, fruits blancs, craie, coquille d'œuf et quelques arômes gourmands évoquant le miel d'acacia et le pain perdu.

La bouche, toujours fraîche et élégante, révèle un supplément de concentration et de richesse qui rend ce champagne très gastronomique. Un vrai vin de plaisir, à déguster avec des poissons grillés, rôtis ou en sauce, mais aussi une volaille à la crème de girolles ou encore des ris de veau.

Encore une fois, ce Fleuron 2014 offre un rapport qualité-prix-plaisir tout à fait exceptionnel sur la Côte des Blancs !

## Champagne Pierre Gimonnet - Fleuron 1er Cru Blanc de Blancs - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle. Bulles fines et fournies

Nez : Frais et expressif : noisette fraîche, zestes d'agrumes, fruits blancs, craie, coquille d'œuf et quelques arômes gourmands évoquant le miel d'acacia et le pain perdu.

Bouche : Belle densité de texture et fraîcheur. Parfaitement structuré autour d'un noyau fruité et d'une salinité crayeuse fort salivante. Finale aux accents d'agrumes et de gingembre.

Accords mets-vins : Un carpaccio de Saint-Jacques, un vitello tonnato, un bar en croûte de sel ou des gambas à la citronnelle.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès maintenant et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération conseillée.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2014

Type : Vin effervescent brut (Dosage : 5 g)

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée