



Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1996
Premier Cru

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

Apéritif Crustacés Risotto Pâtes Poisson Truffes Parmesan Fromage à pâte dure (Mimolette)

Analyse visuelle

La robe dorée et profonde de ce Millésime 1996 scintille d'une myriade de très fines bulles. La mousse, d'un blanc immaculé, occupe la totalité de la surface.

Magnifique présentation pour ce vin qui ne montre aucun signe de fatigue.
Exceptionnel !!!

Analyse olfactive

Le premier nez, très expressif, s'exprime avec noblesse et complexité ; citron confit, beurre fondu, fleurs séchées, sur un fond de torréfaction.

Après aération, l'extrême distinction du vin se manifeste par des arômes délicats de citronnelle, d'ananas confit et de miel de forêt.

Plus tard encore, l'expression se fait plus profonde, plus adulte avec des parfums qui rappellent les hydrocarbures, les morilles ou la bisque de crustacés.

L'organique et le minéral semblent s'entremêler. On ne peut être qu'ému devant une telle exemplarité.

La tenue à l'air après 20 minutes dans la flûte est excellente et confirme le potentiel de ce 1996 qui nous accompagnera encore quelques années.

Analyse gustative

L'attaque est étoffée, plutôt tendre, et ouvre sur une bouche très fondue.

On profite dès lors de la belle consistance, d'une vinosité mesurée et d'une texture extraordinaire qui suggère une soie épaisse.

Vif et musclé, ce Millésime présente aussi une belle étoffe. Le dosage participe à cette sensation.

Parfaitement harmonieuse de l'attaque à la finale, cette Cuvée provoque un vif sentiment d'identité et de noblesse.

La finale

La finale prolonge avec bonheur ce sentiment.

D'une excellente persistance (plus de 12 secondes), elle s'inscrit dans la continuité et propose de fins arômes de citronnelle et de moka.

Verdict

Il s'agit d'une expression parfaitement maîtrisée de l'incroyable et exceptionnel Millésime 1996.

Tendu, étoffé, complexe et adulte, ce vin se tiendra encore quelques années sans décevoir.

La noblesse de ses arômes et la finesse de sa texture le classe parmi les grands de l'appellation.

Service et accords mets-champagne

Ce Grand Millésime méritera d'être proposé à 12 degrés de température dans une flûte au gobelet bien large afin de profiter de toute la palette de son expression.

On l'appréciera au moment de l'apéritif, pour lui-même, sur un grand Parmesan, un pecorino à la truffe ou des petits sandwichs au beurre truffé.

Les homards et langoustes en sauce, les poissons à chair dense (Saint Pierre ou Lotte par exemple), lui conviendront parfaitement.

Dosage : 3 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 1996