fier ce fît
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2018
Premier Cru

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

Poisson Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe se dévoile dans un jaune citron lumineux, nuancé de reflets or-vert. L'effervescence, très fine et rapide, alimente un mince cordon de mousse.
La présentation exprime à la fois la fraîcheur et l'aube de la maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez, frais et précis, évoque un printemps parfumé : citron de Sicile, rose, muguet et biscuits encore tièdes.
Après aération, le bouquet gagne en complexité avec le miel d'acacia, la bergamote et une touche de beurre frais.
Peu à peu, l'expression très élégante devient plus pâtissière, révélant des notes d'amandes grillées et de navettes à la fleur d'oranger.
Dix minutes plus tard, l'aromatique demeure remarquablement stable, augurant un beau potentiel de garde pour ce Millésime.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est légère, caressante, aérienne, puis le corps du vin s'anime avec dynamisme. L'effervescence, dans un déploiement gracieux, s'unit à la vivacité pour offrir une sensation tonique, fluide et finement sapide. La minéralité saline se révèle rapidement, tandis que le dosage apporte une patine délicate.
L'ensemble conserve son rythme et déploie une texture soyeuse, relevée de nuances d'agrumes et de beurre frais.

La finale

La finale, longue (près de 10 secondes), s'élève sur de délicats arômes floraux en parfaite harmonie avec la salinité et la fraîcheur persistante.

Verdict

Issu d'un Millésime chaud mais sans lourdeur, ce Champagne s'avance aujourd'hui vers le début de sa maturité.
Sa fraîcheur éclatante, son élégance gracile, son toucher délicat et sa minéralité lumineuse en font une Cuvée exemplaire.

Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce vin d'école à 10°C
Il se plaira avec des poissons grillés au citron, des toasts au crabe, des crevettes au poivre de Kampot, ou encore de fins fromages de chèvre comme le Selles-sur-Cher, le Valençay ou le Pouligny-Saint-Pierre, accompagnés d'amandes effilées. Idéalement, il se sublimera avec une queue de lotte en tronçons, servie avec un sabayon à la mandarine.

Dosage : 3 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Parcellaire : La Ghette
- Vendange : 100% 2018