fier ce fît
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs Premier Cru

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

Apéritif Huitres Fruits de mer Coquillages Risotto Carpaccio de poisson Poisson Parmesan

Analyse visuelle

Ce Blanc de Blancs arbore une robe dorée rehaussée de subtils reflets verts. L'effervescence, d'une finesse remarquable et d'une éclatante luminosité, forme un délicat cordon à la surface.
Cette présentation visuelle reflète un vin à la fois mature et empreint d' élégance.

Analyse olfactive

Le premier nez se dévoile avec une certaine retenue, offrant des nuances d'iode, de citron confit et de fleurs blanches.
Après l'aération, des notes évoquant la pâtisserie viennent enrichir le bouquet. En se réchauffant, l'expression aromatique évolue vers un registre plus maritime, libérant à nouveau des accents d'algues marines et d'iode.
Ce profil olfactif, d'une grande finesse et subtilité, gagne progressivement en complexité, laissant apparaître des nuances fumées et torréfiées.
Ce nez semble vouloir s'exprimer avec patience, révélant toute sa profondeur en temps voulu.

Analyse gustative

L'attaque est précise, vive, presque incisive, marquant d'emblée une belle tension. L'effervescence joue un rôle structurant, imprimant un rythme fluide et énergique au vin.
Cette Cuvée impressionne par sa fraîcheur éclatante et sa rectitude. Le dosage en liqueur reste imperceptible, mettant en valeur le caractère crayeux et salin qui s'affirme dès le milieu de bouche.
Le toucher est d'une délicatesse rare, rappelant la légèreté et le raffinement d'un taffetas. Cette pureté sensorielle accentue les sensations de jeunesse, de vivacité et de minéralité.

La finale

La finale se distingue par sa longueur remarquable (environ 8 secondes) et sa sapidité. Elle marie harmonieusement l'acidité vibrante du vin avec la minéralité expressive du terroir, soulignée par une salinité subtilement enrobée de nuances de craie humide.
Une conclusion d'une grande précision, à la fois tendue et délicate.

Verdict

Ce Blanc de Blancs, sophistiqué et vibrant, incarne une interprétation d'une pureté rare du Chardonnay en Champagne. Il sublime la fraîcheur et la minéralité caractéristiques de ce cépage, offrant une expérience qui séduira les amateurs éclairés et les œnophiles exigeants.

Service et accords mets-champagne

Pour apprécier pleinement cette Cuvée, servez-la entre 10 et 12 degrés dans une flûte élancée qui préservera son dynamisme.
Côté accords, privilégiez des mets marins tels que les huîtres, les coquillages ou une terrine de lotte. Une salade de radis noir ou des filets de rouget grillés au citron complètent avec élégance cette proposition gastronomique.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 2014