fier ce fût
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998
Premier Cru

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

Fruits de mer Crustacés Coquillages Risotto Légumes

Analyse visuelle

La robe est de couleur jaune. Brillante et lumineuse, elle montre de fines bulles qui forment un joli cordon bien blanc.
La présentation générale surprend par sa jeunesse.

Analyse olfactive

Le premier nez est distingué et s'exprime avec réserve. On perçoit immédiatement des notes d'acacia et de pâte à choux sur un fond de minéralité marine.
Après aération, l'expression se fait plus riche et plus mature avec des parfums de fruits cuits. La tenue à l'air est magnifique. Des notes mentholées apportent de la fraîcheur et signent la bonne santé du vin.
Finesse, précision et élégance sont les mots qui viennent à l'esprit.

Analyse gustative

L'attaque est pointue et l'effervescence tapisse immédiatement le palais. Elle débouche sur une formidable texture de bouche. L'acidité, d'une qualité remarquable et le corps du vin se marient admirablement à l'effervescence.
L'ensemble est fuselé, salin et froid qui suggère la texture de la soie. Il se dégage une sensation de pureté qui met en valeur la sublime arête acide du vin et ses légers parfums de torréfaction.
Il s'agit d'un magnifique exemple d'équilibre champenois!

La finale

La finale est droite, fluide et encore fraîche.
Elle laisse une impression délicatement crayeuse et saline sur des parfums de caramel mais aussi de carcasses de crustacés qui sont la marque de la belle origine de ce vin. La dernière sensation suggère le zeste de pamplemousse.

Verdict

Ce Millésime 1998 célèbre l'essence du terroir champenois à l'état pur.
Elégant, pur, complexe et mûr, la noblesse de ses arômes et le raffinement de sa structure le placent sans conteste parmi les chefs-d'œuvre de la Champagne.
Les amateurs de Champagne et les experts seront comblés.

Service et accords mets-champagne

À servir absolument dans une flûte au large gobelet et à une température de 12 degrés.
Proposez-le à table accompagné de mets aux textures pures et soyeuses comme des Saint-Jacques sauce aux agrumes ou bien de queues de langoustines panées. Vous pouvez essayer aussi sur un velouté de choux fleur assaisonné d'algues nori.

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 1998