fier ce fût
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996
Premier Cru

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

Apéritif Huitres Crustacés Coquillages Poisson Truffes Parmesan Fromage à pâte dure (Mimolette)

Analyse visuelle

La robe 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 frais, beurre, chèvrefeuille, thym.
Après aération, l'extrême distinction du vin se manifeste par des arômes délicats de citronnelle, d'ananas confit sur une touche de café moka. Plus tard encore, l'expression se fait plus profonde, plus adulte, plus sérieuse avec des parfums qui rappellent les hydrocarbures, les morilles ou la truffe. L'organique a totalement laissé la place au minéral. 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 bien une dizaine d'années.

Analyse gustative

L'attaque est ferme et l'effervescence vient immédiatement détendre cette sensation par son crépitement tendre et crémeux. On profite dès lors d'une corpulence musculeuse, d'une vinosité mesurée et d'une texture extraordinaire car parfaitement soyeuse.
Vif et tendu, debout, ce vin se présente aussi serré et plein.
Parfaitement sculpté de l'attaque à la finale, il provoque un vif sentiment de pureté.

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.

Verdict

Il s'agit d'une expression parfaitement maîtrisée du si compliqué Millésime 1996. Tendu, pur, complexe et adulte, ce vin se tiendra encore une décennie 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

Cette Cuvée méritera d'être proposée 10 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 ou sur un grand Parmesan, un pecorino à la truffe ou des sandwichs au beurre truffé. À table, les huîtres grasses (pleine mer), les grands crustacés (homards, langoustes), une salade de coquillages citronnée, ou plus simplement un bar à l'unilatéral lui conviendront ainsi que le pigeonneau rôti.

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 100% 1996