



Jean-Luc Gimonnet Sélection Premier Cru

Extra Brut

Côte des Blancs - Cuis

Analisi visiva

Questa Cuvée appare molto fresca, di colore giallo chiaro caratterizzato da riflessi verdi e dorati. Le bollicine, piccole e lente, portano grazia e serenità alla presentazione visiva e formano una bellissima aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso mostra immediatamente il suo stile. Possiamo indovinare sia l'eleganza che la raffinatezza della Cuvée. Su uno sfondo di agrumi, grano e pane abbastanza classico, troviamo fiori secchi e note balsamiche. Dopo alcuni secondi di aerazione, l'espressione evolve verso lo zenzero, il miele di colza, il caramello e il burro. Più tardi, è il turno della mineralità di manifestarsi. È un naso complesso e con una bella purezza. La tenuta all'aerazione è perfetta dopo venti minuti nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco è dinamico, l'acidità e l'effervescenza si associano per dare il ritmo. Molto rapidamente questa sensazione è arrotondata dal dosaggio. Quest'ultimo viene a sottolineare, in contrappunto, la bella franchezza dell'acidità lungo tutta la degustazione. Il corpo del vino è fluido e petulante, leggero e allegro. L'insieme offre una struttura che è allo stesso tempo ferma e golosa, impreziosita da aromi di biscotti, panna, agrumi e fiori bianchi.

Il finale

Il finale è lungo (da 8 a 10 secondi di persistenza), prima cremoso poi, quando il gas è svanito, leggermente mordente e gessoso.

Verdetto

Questo Blanc de Blancs non manca di carattere né di coerenza. Teso e ghiotto allo stesso tempo, lascia intuire il suo temperamento dietro una certa amabilità di facciata. La qualità dell'acidità, la bella mineralità e la pertinenza del dosaggio contribuiscono a questo effetto.

Servizio e abbinamenti

Servite questa Cuvée a 8°C in una flûte slanciata per non destabilizzare questo equilibrio. A tavola, privilegiate le strutture piuttosto consistenti, ad esempio i gamberi impanati, il pesce alla griglia, le verdure croccanti. Possiamo terminare il pasto con un formaggio di capra al pepe rosso e con un filo d'olio d'oliva.