



Jean-Luc Gimmonnet

Millésime 1996 Extra Brut Premier Cru

Extra Brut

Chardonnay 100%

Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie Pesce alla griglia

Analisi visiva

Che giovinezza! Oro e verde, nessun segno di evoluzione, l'aspetto di questo Millésime è reso scintillante da una miriade di finissime bollicine. La schiuma, di un bianco immacolato, occupa la totalità della superficie. Magnifica presentazione per questo vino pieno di sé.

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si presenta con nobiltà: pompelmo, biscotti, burro, zenzero e zafferano. Una piccola aerazione di alcuni minuti conferma l'eccellente condizione di questo vino. La pera molto matura e la purezza della mineralità, che ricorda quella dei grossi crostacei, marcano un vino di grande ascendenza. Il miele d'acacia, la brioche, il timo e la citronella prolungano il nostro piacere. La tenuta all'aria, dopo venti minuti nella flûte, è eccellente e conferma il potenziale di questo Millésime 1996 che rimane a un altissimo livello di complessità e di finezza.

Analisi gustativa

L'attacco è franco e accompagnato da una effervescenza fusa, leggermente in disparte. Poi il corpo del vino si manifesta: di fronte alla superba acidità, la vinosità si mantiene all'altezza. Vivace e teso, certo, questo vino si presenta anche come ampio e pieno. La concentrazione è innegabile e il dosaggio in liquore impercettibile. La struttura del vino ricorda il velluto.

Il finale

Il finale, eccellente la persistenza di circa 10 secondi, è perfettamente netto e molto sapido. Saporito e aromatico: pompelmo, burro, sottobosco sono percettibili e accompagnano una forte impressione gessosa. Questo finale lascia presupporre un buon invecchiamento nelle cantine.

Verdetto

L'espressione del versatile Millésime 1996 è perfettamente padroneggiata. Ampio e molto teso, questo vino si tiene diritto e strutturato dopo più di 20 anni di invecchiamento nelle cantine. La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua struttura lo classifica tra i grandi della denominazione.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée deve essere servita a una temperatura di 10 o 12°C in una flûte dal calice ben ampio per poter godere di tutta la sua varietà d'espressione. Da apprezzare sicuramente all'aperitivo ma anche per accompagnare ostriche, grandi crostacei, aragosta o astice, un'insalata di frutti di mare o più semplicemente un pesce condito con burro o olio d'oliva.