



Jean-Luc Gimonnet
La Guette
Millésime 2008
Premier Cru
Parcellaire

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

Risotto Pasta Pesce Formaggi

Analisi visiva

Una presentazione che evoca serenità e maturità.

Il colore dorato è accompagnato da leggeri riflessi verdi. L'effervescenza è lenta, regolare e alimenta una sottile catenella di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso è complesso e raffinato. Distinguiamo subito un carattere di pasticceria oltre ad una sensazione minerale e "agrumata". Pompelmo, burro, crostacei e miele si uniscono per offrirvi una vera delizia olfattiva.

Dopo l'aerazione, il biscotto, l'olio di mandorle, la nocciola fresca e il burro fuso aggiungono intensità.

Eleganza e raffinatezza sono le parole chiave!

Analisi gustativa

L'attacco è franco e carezzevole, in poche parole aereo.

L'effervescenza è particolarmente elegante poi la bella vivacità del vino diventa il filo conduttore della degustazione, tutta in fluidità e con una sapidità raffinata.

Ci colpisce la grande coerenza dell'insieme che genera una sensazione di purezza, impreziosita da note iodate.

Il finale

Il finale è lungo (circa 10 secondi) e soprattutto estremamente sapido e minerale.

La salivazione veicola la salinità e una nota di gesso.

Verdetto

Questo Millésime 2008 giunge oggi a maturità. La sua eleganza, purezza, la trama fine come un merletto e la freschezza del finale lo rendono un archetipo dei Blanc de Blancs, e più semplicemente un grande Champagne!

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne d'eccezione a 8-10°C, in una flûte tulipano.

Si accompagnerà magnificamente a piatti di pesce dalla struttura ricca e dai profumi avvolgenti: una coda di rospo al forno con agrumi e finocchio, un risotto mantecato ai crostacei oppure una pasta fresca con ragù bianco di gallinella e timo limonato.

La sua finezza sapida si sposa con naturalezza anche a preparazioni al forno come un rombo con patate e olive taggiasche, o una spigola in crosta di sale con emulsione di burro alle erbe.

Quanto ai formaggi, questo Champagne dialoga con grazia sia con caprini stagionati, sia con formaggi vaccini più decisi, come un Comté o un Parmigiano Reggiano ben stagionato o anche con un erborinato di carattere.

Dosaggio: 3 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Cuis

- Parcellare: La Guette

- Vendemmia: 100% 2008