



Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2018
Premier Cru

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

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Conchiglie Sushi Carpaccio di pesce Pesce Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore si illumina di un giallo limone brillante, attraversato da riflessi oro-verdi. L'effervescenza, fine e rapida, alimenta in superficie un sottile cordone di mousse.

Un insieme che unisce freschezza e i primi accenni di maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso, fresco e preciso, richiama l'atmosfera di una primavera profumata: limone di Sicilia, rosa, mughetto e biscotti appena sfornati.

Con l'ossigenazione, il bouquet si arricchisce di miele d'acacia, bergamotto e un tocco di burro fresco.

Con il tempo, l'espressione, sempre elegante, si fa più golosa e pâtissière, rivelando note di mandorle tostate e delle tradizionali navettes alla fior d'arancio. Anche dopo dieci minuti nel calice, il profilo aromatico resta sorprendentemente stabile, segno di un grande potenziale di evoluzione per questo Millsime.

Analisi gustativa

L'attacco è leggero, carezzevole, quasi aereo, poi il vino prende ritmo e dinamismo. L'effervescenza, in un movimento aggraziato, accompagna la freschezza offrendo una sensazione tonica, fluida e sapida. La mineralità salina emerge rapidamente, mentre il dosaggio dona una patina delicata.

L'insieme mantiene tensione e armonia, dispiegando una texture setosa, ravvivata da sfumature di agrumi e burro fresco.

Il finale

Il finale, lungo (circa 10 secondi), si innalza su delicate note floreali, in perfetta sintonia con la salinità e la freschezza persistente.

Verdetto

Frutto di un'annata calda ma senza eccessi, questo Champagne si avvicina oggi ai primi tratti della maturità.

La freschezza radiosa, l'eleganza sottile, la tattilità vellutata e la mineralità luminosa ne siglano una Cuvée di straordinaria finezza!

Servizio e abbinamenti

Vi suggerisco di servirlo a 10 °C, in una flûte tulipano, per coglierne tutta la raffinatezza.

All'aperitivo accompagna mandorle tostate, crostini al granchio o piccoli caprini freschi.

A tavola esprime al meglio la sua versatilità accanto ai piatti di mare: filetti di sogliola al vapore con olio e timo, carpaccio di ricciola agli agrumi, risotto al limone e basilico, ravioli di branzino con salsa leggera alle erbe fini, oppure una coda di rospo a tranci accompagnata da uno zabaglione al mandarino.

Dosaggio: 3 g/l

- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Parcellare: La Gnette
- Vendemmia: 100% 2018