fier ce fît
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2018
Premier Cru

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

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

Perfetta dall'aperitivo ai piatti di mare più raffinati, questa Cuvée accompagna con naturale eleganza ogni momento della degustazione.

Giunta ai primi splendidi tratti della maturità, seduce per la sua freschezza luminosa, la sua texture vellutata e la sua raffinata impronta minerale, in un equilibrio di grande finezza.

Servizio e abbinamenti

Servito intorno ai 10°C in una flûte a tulipano, questo Champagne rivela tutta la sua eleganza e la finezza delle sue sfumature aromatiche.
All'aperitivo accompagna con naturale raffinatezza mandorle tostate, crostini al granchio o piccoli formaggi caprini freschi.
A tavola esprime al meglio la sua versatilità accanto a una cucina di mare delicata ed elegante: un carpaccio di ricciola agli agrumi, filetti di sogliola al vapore profumati al timo, un risotto al limone e basilico o ravioli di branzino alle erbe fini. La sua freschezza luminosa e la sua trama vellutata si sposano inoltre con preparazioni più elaborate, come una coda di rospo accompagnata da una delicata salsa agli agrumi.

Dosaggio: 3 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Parcellare: La Guette
- Vendemmia: 100% 2018