



Jean-Luc Gimmonnet Millésime 1998 Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Champagne d'eccezione

Analisi visiva

Il colore è dorato. Brillante e luminoso ci mostra delle finissime bollicine che formano una graziosa catenella bianchissima. La presentazione generale è fresca e elegante.

Analisi olfattiva

Il primo naso è raffinato e si esprime tra giovinezza e maturità. Percepriamo immediatamente le note di pompelmo, acacia e pasta da bigné con un fondo di mineralità. Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca e più matura. La mela cotta, il miele e i profumi di cenere apportano la complessità. La tenuta all'aria è magnifica e il vino fornisce prova di ottima salute e afferma la sua identità grazie a una mineralità sempre più marcata. Finezza, precisione e distinzione sono le parole che ci vengono in mente.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e l'effervescenza fornisce subito prova di tonicità. Sbocca su una formidabile acidità, d'eccezionale qualità. Il corpo del vino è affusolato e freddo. Ne deriva una sensazione di leggerezza che mette in valore la sublime linea acida del vino. Si tratta di un magnifico esempio di equilibrio in Champagne.

Il finale

Il finale è diretto, fluido e molto acidulo. Lascia un'impressione leggermente gessosa e amara con profumi di carcassa d'aragosta e scorza di pompelmo. L'ultima sensazione è salina e conferma la grandezza di questo vino.

Verdetto

Molta finezza, tonicità e vigore in questo vino. Il celeberrimo terroir della Champagne in ciò che ha di più puro. La giovinezza relativa di questo vino prova il suo formidabile potenziale (apogeo nel 2020). I grandi amatori di Champagne saranno soddisfatti. Gli esperti altrettanto.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10-12°C.

Questo 1998 Nature basterà a se stesso per un aperitivo che aprirà lo spirito...e gli stomaci.