fier ce fît
CHAMPAGNE

Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996
Premier Cru

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

Aperitivo Ostriche Crostacei Conchiglie Pesce Tartufi Parmigiano Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Questo Millésime 1996 Nature scintilla grazie a una miriade di finissime bollicine.
La schiuma, di un bianco immacolato, occupa la totalità della superfice.
Magnifica presentazione per questo vino che non mostra alcun segno di fatica. Eccezionale!

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si esprime con nobiltà e complessità: limone fresco, burro, caprifoglio, timo.
Dopo l'aerazione, l'estrema nobiltà del vino si manifesta con degli aromi delicati di citronella, ananas candito con un tocco di caffè.
Più tardi ancora l'espressione diventa più profonda, più adulta, più seria, con dei profumi che ricordano gli idrocarburi, le spugnole o il tartufo. L'organico ha completamente lasciato il posto al minerale.
Non possiamo che essere affascinati da tale eccezionalità! Questo 1996 che ci accompagnerà ancora per una buona decina d'anni.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e l'effervescenza viene immediatamente a distendere questa sensazione grazie al suo crepitare morbido e cremoso. Approfittiamo subito di una corposità muscolosa, di una vinosità misurata e di una texture straordinaria perfettamente setosa.
Vivace e teso, diritto, questo grandissimo Millésime 1996 si presenta denso e pieno.
Perfettamente scolpito dall'attacco al finale, suscita in noi un'impressione di purezza

Il finale

Il finale protrae con gioia questa sensazione.
Con un'eccellente persistenza (più di 12 secondi secondi), s'iscrive nella continuità e propone dei raffinati aromi di citronnella e di caffè.

Verdetto

Siamo in ammirazione davanti allo straordinario risultato della perfetta elaborazione del tanto complicato Millésime 1996.
Teso, puro, complesso e adulto!
La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua texture lo classificano tra i grandi della Champagne.

Servizio e abbinamenti

Potremo proporre questa Cuvée a 12°C in una flûte dal calice ampio per poter godere di tutta la sua paletta aromatica.
All'aperitivo, da solo o con del Parmigiano, un Pecorino al tartufo o dei sandwichs al burro tartufato.
A tavola lo degusteremo con le ostriche (mare aperto), i grandi crostacei (aragoste, granchi), le insalate di conchiglie al limone, o più semplicemente con una spigola all'unilaterale così come con un piccione arrosto (!).

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 100% 1996