

Champagne Pierre Gimmonnet - Fleuron 1er Cru Brut - 2009



Voici certainement le champagne millésimé de la gamme qui représente le mieux l'esprit des champagnes Gimmonnet et surtout la véritable science de l'assemblage des frères Gimmonnet, pour aboutir à ce style ultra-élégant, ciselé, à la fraîcheur minérale qui fait leur signature !

Si Fleuron est « officiellement » un premier cru, il a pourtant tout d'un Grand Cru tant sa complexité et sa vinosité nous régale d'emblée. Pas étonnant finalement, dans la mesure où l'assemblage compte plus de 80% de grands crus, essentiellement des terroirs crayeux de Cramant et de Chouilly, auxquels sont ajoutés quelques raisins provenant d'Oger, terroir qui confère un supplément de puissance au vin. Les Gimmonnet ont cependant fait le choix d'inclure dans la cuvée des raisins issus de leur 1^{er} cru Cuis, qui donnent au vin cette fraîcheur qu'ils aiment tant...

Comme la plupart des cuvées du Domaine, le champagne Fleuron est élevé uniquement en cuves neutres, afin de conserver l'expression la plus fidèle de chaque terroir et micro-terroirs qui entrent dans l'assemblage final. Une fois mis en bouteille, il a ensuite passé 5 ans en caves froides, pour parfaire tranquillement ses équilibres et trouver sa propre harmonie.

Les Gimmonnet ont parfaitement géré le côté solaire du millésime 2009 et livrent ici un modèle d'équilibre entre une vinosité affirmée et une grande finesse minérale. Le bouquet séduit immédiatement par son harmonieuse complexité, entre noisette fraîche, zestes d'agrumes, fruits blancs, craie, coquille d'œuf et quelques arômes gourmands évoquant le miel d'acacia et le pain perdu.

La bouche, toujours fraîche et élégante, révèle un supplément de concentration et de richesse qui rend ce champagne très gastronomique. Un vrai vin de plaisir, à déguster avec des poissons grillés, rôtis ou en sauce, mais aussi une volaille à la crème de girolles ou encore des ris de veau.

Comme le disent les frères Gimmonnet eux-mêmes, ce Fleuron 2009 présente un "rapport qualité-prix-plaisir absolument imbattable" !

Champagne Pierre Gimonnet - Fleuron 1er Cru Brut - 2009



Dégustation et accords

Robe : Brillance or clair, fines bulles serrées

Nez : Très complet et élégant : noisette fraîche, zestes d'agrumes, pomme, coing, craie, coquille d'oeuf, pain perdu, miel d'acacia.

Bouche : Très bel équilibre entre la fraîcheur, la légèreté en attaque et une vraie matière en milieu de bouche. Longue persistance sur le fruit et la minéralité.

Accords mets-vins : Au-delà de l'apéritif, parfait avec des poissons à chair ferme grillés, rôtis ou en sauce. Volaille aux girolles. Ris de veau braisés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2009

Type : Vin blanc effervescent

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée