

Champagne Pierre Gimmonnet - Cuis 1er Cru Brut -



Ce Blanc de blancs (100% chardonnay) est exclusivement produit à partir du premier cru de Cuis, au Nord de la Côte des Blancs. C'est ici, dans ce terroir assez frais, au sol mince et très crayeux, que l'on trouve une des expressions les plus minérales du chardonnay bourguignon. Et, ça, les frères Gimmonnet adorent... Nous aussi !

Ce Brut sans année, principalement issu de la vendange 2013, est vinifié en cuves inox, afin de conserver au maximum fraîcheur et pureté aromatique du fruit. IL est ensuite assemblé avec des vins de réserve issus des 4 années précédentes. Comme toujours, les frères Gimmonnet cherchent ici à élaborer un champagne frais, aérien, à la belle trame minérale, et bien sûr équilibré en bouche.

La mission est parfaitement réussie : ce Cuis 1^{er} Cru Brut, faiblement dosé (8 g/l), se révèle d'une grande pureté d'arôme, autour des fleurs blanches, d'une très fine note iodée, de la mie de pain, de la pomme au four, des agrumes, de délicats arômes de noisette grillée et une touche plus suave évoquant la frangipane.

Après s'être aéré, il dévoile en bouche une texture fine et énergique, et un très beau fruit, où l'on retrouve la pomme Golden, la nectarine mais aussi l'ananas et la goyave. C'est frais, précis, élégant, sur une finale très dynamique aux accents crayeux et salins.

Indéniablement un très beau champagne d'apéritif dînatoire, parfait pour accompagner des petits feuilletés au sésame, des gougères, ou bien des huîtres, des crevettes grises ou encore une chiffonnade de jambon ibérique. Il fonctionnera aussi très bien avec un poisson grillé !

Année après année, ce Blanc de Blancs 1er Cru Cuis s'est imposé comme un des meilleurs rapports prix-plaisir de la Côte des Blancs !

Champagne Pierre Gimonnet - Cuis 1er Cru Brut -



Dégustation et accords

Robe : Or pâle. Bulles fines et fournies

Nez : Fleurs blanches, herbe coupée, étoile de mer, mie de pain, noisette, pomme au four, zestes d'agrumes, frangipane, craie.

Bouche : Beaucoup de fraîcheur et de dynamisme. Très beau fruit, sur l'abricot, la pomme Golden, la goyave et l'ananas. Belle persistance minérale, finement crayeuse.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif : gougères, huîtres, crevettes marinés, antipasti. Feuilletés au sésame. Poisson grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2023

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération conseillée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent brut (Dosage : 8 g)

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée