

Champagne Pierre Gimonnet - Oenophile 1er Cru Extra-Brut - 2008



Avec cette cuvée Oenophile, Olivier et Didier Gimonnet ont tout misé sur l'exceptionnelle qualité du millésime et l'expression des très grands terroirs de grand cru qui la composent !

Issu à plus de 80% de Cramant, Chouilly et Oger (le reste de l'assemblage provenant de Cuis et Vertus), cette cuvée 1^{er} Cru a bel et bien l'intensité et la complexité d'un Grand Cru ! Assemblage savant entre des jus donnant fraîcheur et tension (Chouilly) et d'autres révélant une belle puissance minérale (Cramant, Oger), l'Oenophile a bénéficié d'un long vieillissement sur lies, de plus de 5 ans.

Nous entrons avec lui dans le monde des grands Blancs de blancs de gastronomie, tant la profondeur et la complexité aromatique du vin sont grandes.

La fraîcheur des arômes d'orange sanguine côtoient des notes crémeuses de riz au lait, la violette voisine avec la brioche, l'amande avec la rhubarbe...

La bouche, littéralement vibrante, est encore très fraîche et tranchante. Elle gagnera en rondeur dans les 2 à 3 ans qui viennent. La persistance est très longue, révélant cette minéralité crayeuse tant recherchée.

Idéal avec de beaux crustacés (langoustine, homard), des ravioles de Romans ou une belle volaille rôtie ou en sauce crémée !

Un très beau champagne millésimé à un prix vraiment accessible!

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gimonnet - Oenophile 1er Cru Extra-Brut - 2008



Dégustation et accords

Robe : Dorée. Fines bulles, cordon persistant.

Nez : Frais et gourmand : fleur d'oranger, brioche, amandes grillées, raisin sec. Puis : violette, réglisse, anis, riz au lait, citron frais. Belle complexité.

Bouche : Attaque vive, sur la rhubarbe. Dense en milieu de bouche. Finale longue et vibrante sur la minéralité.

Accords mets-vins : Crustacés : ravioles de langoustines, homard grillé, araignée. Volailles rôties ou en sauce. Canard à l'orange. Kougloff.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2020

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide conseillée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2008

Type : Vin effervescent sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée