

L'AMATEUR ET LE VIN

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET

Depuis 1750, la famille Gimonnet est installée à Cuis et cultive la vigne. C'est sans aucun doute à partir de 1955 que les cuvées « Pierre Gimonnet & Fils » trouvent le style très Chardonnay qui les caractérise... En effet, à cette période, Michel Gimonnet, fils de Pierre, s'investit avec passion et audace dans le développement d'une gamme de Champagnes "maison". Il cultive un souci de la perfection quasi obsessionnel; une politique d'extrême exigence qu'il transmet à ses fils, Olivier et Didier. Une telle intransigeance implique une précision technique rigoureuse, mais à l'instar de véritables orfèvres du vin, les Gimonnet œuvrent toujours dans le respect du travail artisanal.

1^{er} CRU CUIS

CEPAGE 100% Chardonnay de Cuis 1^{er} Cru (Côte de Blancs), issu de 4 vendanges. Age moyen des vignes : 30 ans. Assemblage complexe : 55% de millésimé et 45% de vins de réserve

VINIFICATION Vendanges manuelles. Raisins pressurés traditionnellement (avec fractionnement) sur deux pressoirs pneumatiques gérés automatiquement (selon l'écoulement du jus) depuis 1996. Vinification dans des cuves de petites capacités (25 à 125 hl) afin de rester parcellaire. Fermentation alcoolique thermorégulée à 19-21°C. Fermentation malolactique recherchée. Collage (depuis 1996). Repos des vins pendant six mois à 5 - 8° C pour se clarifier. Stabilisation au froid (-4°C) avant tirage. Légère filtration sur argile. Après tirage (généralement en mai), les bouteilles sont stockées en caves, 2 ans sur lattes, puis 1 à 5 ans sur pointes. Dégorgement 3 mois avant expédition. Dosage faible (7 à 8 gr/l de sucre), afin de ne pas masquer le style « frais et minéral » du Chardonnay.

En fait un assemblage de « 3 ans d'âge moyen », mais avec un vieillissement « court » sur lies pour être très frais. Notons que tous les vins de réserve sont conservés en bouteilles (sur lies fines) et non en cuves, ce qui permet d'incorporer des vins de plus de deux ans ayant toute leur fraîcheur.

DEGUSTATION C'est l'assemblage classique "sans année", au goût constant, représentant le style de la Maison Gimonnet : l'archétype du style, privilégiant "des vins nerveux, aériens, peu dosés, techniquement parfaits". Belle couleur or vert très pale. Cordon de bulles fines.

Nez fin et discret, très floral et agrumes (citron). En bouche, attaque vive et très fraîche. Un blanc de blancs très parfumé (fleurs blanches, chair de poire, amande fraîche). Un vin jeune, vif, fringant, un vin de soif... C'est un vin nerveux, aérien et peu dosé, idéal à l'apéritif.

L'AMATEUR ET LE VIN

5, rue Colbert 70 160 FAVERNEY

Tél : 03.84.91.40.00 . Fax : 03.84.91.43.47

Siret N° : 413 823 527 00010 APE : 513 J R.C Vesoul 97 B 61

T.V.A intercommunautaire : FR 88413823527 00010 N° Accises : FR 01509E0016

e.mail : amateur.vin@wanadoo.fr

site internet : <http://amateurvin.canalblog.com/>