

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.

BRUT FLEURON

C'est le millésimé traditionnel de la Maison. C'est toujours le meilleur rapport qualité/prix/plaisir de la gamme.

Sélectionné uniquement les grandes années, c'est un assemblage judicieux de nos différents terroirs, représentatif du Millésime. Il peut représenter 30 à 50% d'une récolte.

ENCEPAGEMENT Chaque année, les proportions des différents lieux-dits varient dans le but de conserver le style défini du Fleuron.
100% Chardonnay issus pour 50 à 70% de « grands crus » (Cramant et Chouilly) et 30 à 50% de « 1er Cru » (Cuis).
L'assemblage n'est jamais « pur grand cru ».

VINIFICATION Vendanges manuelles et pressurage traditionnel.
Fermentation alcoolique thermorégulée. Fermentation malolactique.
Elevage en cuves neutres pendant 8 mois. Trois soutirages.
Stabilisation à froid (- 4° C)
Légère filtration sur argile après assemblage.
Vieillessement en bouteilles sur lies pendant 4 minimum.
Dégorgement 3 mois avant expédition.
Dosage faible (5 gr/l environ).

DEGUSTATION *Lu dans la Revue de France (mars 2000) - Dominique Couvreur :*
« Le nez fin apparait presque austère mais racé. La bouche sur la fraîcheur du fruit, offre de la tenue et de la nervosité. Le vrai blanc de blancs d'apéritif. »

Robe or clair, aux reflets verts.

Nez fin, floral, évoluant à l'aération vers des notes délicates de viennoiserie et de fruits blancs.

Bouche corpulente, fondue, très équilibrée.

L' A M A T E U R E T L E V I N

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/>