

# 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 SPECIAL CLUB 1999

*L'optimum du Domaine. Les meilleurs terroirs, les plus vieilles vignes toujours dans un grand millésime.*

**ENCEPAGEMENT** Issu des plus vieilles vignes de Cramant, Chouilly et Cuis.  
Très Cramant (70% de l'assemblage dont 1/3 de nos deux parcelles de plus de 80 ans).

**VINIFICATION** Vendanges manuelles, pressurage traditionnel. Pas de chaptalisation des vins de base de cette cuvée. Fermentation alcoolique thermorégulée à 18-21°, fermentation malolactique recherchée.  
Collage, et conservation sur lies 6 mois. Stabilisation au froid (- 4° C).  
Mise en bouteilles au domaine. Vieillessement en bouteilles, sur lies pendant 4 à 5 ans.  
Dégorgement 3 mois avant expédition, dosage faible ( 5gr /l )

*Production de 5 à 20.000 bouteilles uniquement les années exceptionnelles ( i.e 3 à 10 % de la récolte).*

*Les derniers millésimes : 1975, 1976, 1979, 1982, 1983, 1985, 1988, 1989, 1990 et 1995.*

**DEGUSTATION** Modèle de complexité et d'élégance.  
Robe dorée pâle.  
Nez crayeux, frais, d'aubépine et de noisette.  
Belle vivacité sur des saveurs de fruits mûrs et d'épices.  
Bouche souple, fondue, parfaitement équilibrée. Finale nette et fraîche.

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](mailto:amateur.vin@wanadoo.fr)

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