ACQUISTATO IL .....

Champagne "Cuis 1er Cru" Blanc de Blancs Brut s.a.

Fresco, minerale e mai stancante



Champagne Pierre Gimonnet & Fils non è un nome qualunque nella Côte des Blancs, ma una firma che dal 1750 coltiva il mito di un territorio unico. In questo caso siamo a Cuis, un piccolo borgo della Champagne dove il gesso affiora quasi in superficie e conferisce ai vini una mineralità che sembra quasi elettrica. Questa zona è storicamente considerata la culla dei Blanc de Blancs più puri. La famiglia Gimonnet gestisce qui ventotto ettari di vigneti Premier e Grand Cru con una cura che definire maniacale sarebbe un complimento. Nello specifico, la classificazione Premier Cru di questa etichetta identifica vigneti di eccellente qualità, capaci di regalare uve con un equilibrio perfetto tra acidità e struttura. Chardonnay in purezza, il re dei vitigni a bacca bianca, questa etichetta è il sapiente assemblaggio di ben otto annate diverse. L'unione tra la vivacità dei vini giovani e la complessità di quelli di riserva è il marchio di fabbrica di una maison che vuole offrire un'esperienza impeccabile ogni singola volta che stappi una bottiglia. Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano per preservare l'integrità del frutto e poi pressate con dolcezza. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata, il vino riposa in bottiglia per un periodo che va dai 24 ai 30 mesi. La stabilizzazione a freddo e una leggera filtrazione su argilla garantiscono una pulizia aromatica assoluta. La sboccatura avviene circa tre mesi prima della commercializzazione, con un dosaggio finale molto contenuto. Questo tocco leggero permette al terroir di esprimersi senza filtri. Nel calice si fa notare per il colore giallo paglierino luminoso con decisi riflessi verdolini. Il naso richiama fiori bianchi di campo e prosegue verso sentori di agrumi freschi, chiudendo con la classica nota di panificazione tipica dei lieviti. In bocca è vivace, leggero e incredibilmente raffinato. La sua purezza non tradisce le aspettative e regala una persistenza finale che ti invita subito a un secondo sorso. Sulla tavola va accompagnato con un carpaccio di capesante o con fritti di paranza leggeri. Infine, si può anche osare l'abbinamento con un formaggio di capra fresco per creare un contrasto acido davvero stimolante.

Oggi ci troviamo nel cuore della Côte des Blancs, quella striscia di terra benedetta dal gesso dove lo Chardonnay non è solo un vitigno, ma una vera e propria religione. Qui brilla con una luce tutta sua Pierre Gimonnet & Fils. La loro non è la solita storia di una grande maison commerciale, ma il racconto di una famiglia di "vignerons" che affonda le radici nella zona sin dal 1750. Tuttavia, la vera svolta arriva nel 1935, quando Michel Gimonnet decide di smettere di vendere le uve alle grandi case di Champagne per iniziare a vinificare in proprio. Una scelta coraggiosa che ha dato il via a uno stile diventato oggi leggendario: quello dei Blanc de Blancs d'autore. Oggi alla guida troviamo i fratelli Didier e Olivier Gimonnet, che custodiscono con una passione quasi maniacale circa 28 ettari di vigneti. Tutto ruota attorno a un'idea precisa: lasciare che il gesso e la luce facciano il loro lavoro. Il risultato è uno Champagne elegante, raffinato e incredibilmente vivace, capace di invecchiare con una grazia rara. Le vigne sono situate esclusivamente nella Côte des Blancs, tra i villaggi più prestigiosi come Cuis, Cramant e Chouilly. La filosofia aziendale è un inno alla freschezza, alla finezza e alla verticalità. Per ottenere questo risultato, la cantina adotta un approccio che potremmo definire "artigianato di precisione". Una delle loro scelte distintive è l'uso sapiente dei vini di riserva, conservati esclusivamente in bottiglia per mantenere intatta la

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay 100% Cuis 1er Cru di 8 vendemmie
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento per 6/8 mesi in bottiglia e stabilizzazione a freddo. Successivamente i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla. Maturazione sui lieviti dai 24 ai 30 mesi e sboccatura 3 mesi prima della messa sul mercato. Dosage da 5.5. a 6 gr di zucchero
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: Al naso è inizialmente floreale, per poi evolvere verso un fruttato agrumato e chiudere con il classico sentore di lieviti. Sapore: Al palato risulta vivace e leggero, raffinato e di un'ottima lunghezza

vivacità aromatica. Questo permette di creare assemblaggi che, anno dopo anno, mantengono una coerenza stilistica impeccabile. Molte delle parcelle della famiglia Gimonnet superano i 40 anni, e alcune arrivano addirittura a sfiorare il secolo di vita. Queste "vecchie signore" producono meno uva, ma i grappoli che regalano hanno una concentrazione di aromi incredibile, capace di dare struttura al vino senza bisogno di forzature in cantina.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821