ACQUISTATO IL .....

Champagne "Grastronome" Blanc de Blancs 1er Cru Brut **2020**



Strutturato, complesso

Uno Champagne "gastronomico", ossia fatto appositamente per stare a tavola. E' il "Gastronome" di Maison Pierre Gimonnet & Fils. A differenza di molte bollicine pensate per l'aperitivo veloce, questa etichetta è stata concepita per essere la compagna ideale di un intero pasto, grazie a una struttura che non teme i piatti complessi. Ma procediamo con ordine. Siamo nel cuore della Côte des Blancs, dove la famiglia Gimonnet coltiva vigne dal lontano 1750. Qui il gesso regna sovrano, regalando ai vini una tensione minerale che è diventata leggendaria. La cantina è una vera istituzione tra i "vignerons" indipendenti. Non acquistano mai uva da terzi ma lavorano solo quella dei propri ventotto ettari. Questo permette loro un controllo totale, quasi maniacale, sulla qualità di ogni singolo grappolo che entra in pressa. Si tratta di un Blanc de Blancs, dunque Chardonnay in purezza, ma non un assemblaggio qualunque. Il Gastronome è un mosaico di terroir prestigiosi: quasi il 70% delle uve proviene dai celebri villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oger, mentre la restante parte arriva dai Premier Cru di Vertus e Cuis. Questa combinazione fonde la potenza dei Grand Cru con la freschezza e la vivacità tipiche delle vigne di Cuis, creando un equilibrio raro e ricercato. La fermentazione avviene a temperatura controllata, seguita dalla malolattica per ammorbidire le spigolosità del vitigno. Il vino riposa in tini neutri per otto mesi prima della stabilizzazione a freddo. Una volta in bottiglia, la maturazione sulle fecce fini dura almeno tre anni, un tempo necessario per sviluppare quella complessità aromatica che lo contraddistingue. Con un dosaggio basso di soli 5 grammi per litro, questo Champagne si presenta nitido e trasparente, specchio fedele dell'annata. Giallo paglierino impreziosito da luminosi riflessi dorati, il bouquet è ampio e avvolgente. Non la solita mela verde ma la frutta secca, la crosta di pane appena sfornato e i fiori bianchi appassiti, con un curioso richiamo al fieno fresco. In bocca la promessa viene mantenuta. È un sorso deciso, molto equilibrato, dove la freschezza pulisce il palato con eleganza senza mai risultare aggressiva. La bollicina è cremosa e accompagna un finale lungo e persistente.

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 e di produrre il proprio Champagne. Da allora, la tenuta è rimasta nelle mani della stessa famiglia per otto generazioni. Oggi alla guida troviamo i fratelli Didier e Olivier Gimonnet, che custodiscono con una passione quasi maniacale circa 28 ettari di vigneti. Tra i pochissimi produttori in Champagne a poter vantare l'intera proprietà situata 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

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay 100%: 39% Cramant Grand cru, 24,5% Chouilly Grand cru, 3% Oger Grand cru, 10,5% Vertus 1er cru, 23% Cuis 1er cru
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata tra i 18 e i 21° e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Il vino riposa in tini per 8 mesi e viene stabilizzato a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati e aggiunti allo sciroppo di dosaggio. Maturazione in bottiglia sulle fecce fini per almeno 3 anni. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio. Dosaggio 5 gr/l di zucchero.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: Bouquet di grande ampiezza e consistenza, note di frutta secca, lieviti, crosta di pane, fiori bianchi secchi, fieno. Sapore: Al palato risulta equilibrato, fresco e deciso.

riserva, conservati esclusivamente in bottiglia per mantenere intatta la 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