ACQUISTATO IL .....

Champagne "Oenophile Non Dosé" Blanc de Blancs 1er Cru Brut Nature 2020



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, 23%% Cuis 1er cru, 10,5% Vertus 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 temperature controllate da 18 a 21° e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Affinamento in vasi di rovere per 8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla. Maturazione in bottiglie sui lieviti per almeno 3 anni. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio. Dosaggio 5 gr di zucchero
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino. Profumo: Al naso emerge subito il suo lato minerale, che si completa con note agrumate e di mela. Sapore: Al palato è netta la mineralità, che lo rende vivace e snello. Il sorso è sostenuto da una bella complessità che termina con un finale gessoso. Dosage Brut Nature (zero)

No "compromise"

Lo Champagne Oenophile di Pierre Gimonnet & Fils è un vino che non ammette compromessi. E' dedicato a chi, come dice il nome, ama il vino nella sua forma più pura e intellettuale. Siamo a Cuis, nel regno della Côte des Blancs, dove la famiglia Gimonnet porta avanti una tradizione iniziata nel 1750. In questa zona, il gesso non è solo un dettaglio geologico, ma l'anima stessa del vino. L'Oenophile rappresenta la massima espressione di questa condizione. Una sfida tecnica dove la qualità dell'uva deve essere impeccabile, poiché non c'è zucchero aggiunto a mascherare eventuali spigolosità. Questo Champagne è un Blanc de Blancs che nasce da un assemblaggio di Cru prestigiosi. La cuvée attinge per il 67% da villaggi Grand Cru mitici come Cramant, Chouilly e Oger, mentre il resto proviene dai Premier Cru di Cuis e Vertus. È un equilibrio millimetrico tra la potenza strutturale dei territori più blasonati e la freschezza tagliente di Cuis, il tutto presentato in una veste Brut Nature. Dopo la raccolta manuale e la pressatura soffice, il mosto fermenta a temperature controllate. Segue la fermentazione malolattica e un riposo di otto mesi in tini neutri per mantenere intatta la fragranza del frutto. Dopo la stabilizzazione a freddo e una leggera filtrazione su argilla, il vino affronta un lungo letargo in bottiglia di almeno tre anni di affinamento sui lieviti. Al momento della sboccatura, che avviene tre mesi prima della vendita, non viene aggiunto alcun liquore di spedizione. Il risultato è un vino "pas dosé", schietto e vibrante. Naso profondamente minerale, quasi salino, si apre poi su note nitide di mela croccante e scorza di agrumi. In bocca la mineralità è la protagonista assoluta, rendendo il sorso snello, vivace e straordinariamente pulito. Nonostante l'assenza di zucchero, la complessità è notevole e accompagna la beva verso un finale tipicamente gessoso, lungo e asciutto. Ideale con un sushi di alto livello o con una frittura di calamari croccante, dove la sua lama acida sgrassa il palato con precisione chirurgica.

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 tracciato dalla 18ª generazione di vignaioli. Oggi la famiglia gestisce 32 ettari di vigneti tra i più prestigiosi in 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 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