



**Producteur :** Pierre Gimmonnet & Fils

**SAQ (CCNP) :** 11553209

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 90.50 \$

---

**Appellation :** Champagne Cuis 1er Cru

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Champagne

**Nom du propriétaire :** Olivier & Didier Gimmonnet

**Géologie du sol :** calcaire

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

**Âge moyen des vignes :** 75

---

**Vinification :** vendanges manuelles et pressurage fractionné, fermentation alcoolique thermorégulée, malolactique recherchée

**Élevage :** élevage en cuves neutres pendant 6 à 8 mois (3 soutirages), légère filtration sur argile avant assemblage, tirage au mois de février suivant la récolte. Vieillessement en bouteille, sur lies, 18 à 30 mois environ avec dégorgement 3 mois avant expédition

---

**Conservation :** 5 ans

---

---

## Le domaine :

Ce qui distingue Pierre Gimmonnet & Fils des autres maisons champenoises, c'est de produire des vins avec des raisins issus à 100% de la propriété, provenant de parcelles classées à 100% en premier cru et dont les Champagnes blancs sont faits à 100% de chardonnay.

Bien que la gamme se soit étoffée en demeurant sensible à l'évolution du marché, notamment en produisant du Brut Nature et du Champagne rosé, la quête d'authenticité et le respect des valeurs familiales demeurent au cœur de la démarche.

## Revue de presse :

Robert Parker.com, The Wine Advocate, Dec 2024

Based on the incisive 2021 vintage (two-thirds of the blend) and complemented with reserve wines from 2014 to 2020 (kept in bottles at low pressure), the latest Gimmonnet's NV Brut Blanc de Blancs Cuis 1er Cru was disgorged earlier this year with a six grams per liter dosage. Opening from the glass with notes of Asian pear, honeysuckle and hazelnut, it is medium to full-bodied, with vibrant acids, a pillowy mousse

and a broad finish. Drink date: 2024 - 2034

**Alison Napjus, Winespectator.com, Nov 2024**

There's a subtle succulence to this graceful Champagne, framing flavors of peach skin, ripe pear, Marcona almond and orchard blossoms. The fine, detailed mousse is raw silk-like in texture. Finishes with minerally fleur de sel and oyster shell notes. Disgorged December 2023. Drink now through 2029.

**LaRVF.com, Guide Vert 2024, Feb 2024**

Une palette fraîche sur des notes d'agrumes et de fruits frais. Le nez est flatteur dès sa prime jeunesse. L'ensemble reste simple sur un registre de maturité aldente. La bouche se livre avec une bonne vivacité et tension. Cela manque de gras et de crémeux et quelques amers végétaux écourtent la finale.

**Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024**

Les chardonnays soulèvent leurs fruités, tel un voile aérien sous la voûte d'un palais déjà captivé par leur ruissellement respectif, alliant frivolité à des saveurs plus tenaces de pomme, de poire et d'épices qui en soulignent rapidement la profondeur. Il en résulte une bulle de caractère, au dosage ajusté, de belle longueur.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste>

**Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2024**

Les Gimmonnet produisent du vin depuis 1935 dans la petite commune de Cuis, dans la Côte des Blancs, royaume champenois du chardonnay. Ce dernier couvre la quasi-totalité (98%) du vignoble familial et il se révèle toujours avec élégance et pureté dans ce brut non millésimé. Le présent arrivage – composé d'une base de 2021 (74%), complété de vin de réserve (jusqu'à 2014) – est particulièrement distingué; les saveurs fruitées sont précises, ponctuées d'accents de scone frais et de camomille. La finale est longue, éthérée et minérale. Un excellent champagne de vigneron.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/01/06/les-multiples-visages-du-chardonnay>

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

La famille Gimmonnet est récoltant-manipulant à Cuis, dans la Côte des Blancs, depuis 1935. Cette cuvée met en valeur les plus beaux atouts du chardonnay, qui couvre aujourd'hui 98% du vignoble familial. L'assemblage de différents millésimes (65% de 2014; 35% de 2013 à 2010) lui confère un large spectre de saveurs. Un champagne qui mérite d'être savouré lentement, de préférence à table, le temps qu'il se révèle pleinement. Cristallin et distingué.

**Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2019**

Didier Gimonnet est récoltant-manipulant à Cuis, dans la Côte des Blancs. Cette cuvée met en valeur les plus beaux atouts du chardonnay et elle gagne beaucoup en complexité avec l'aération. L'assemblage de différents millésimes (65 % de 2014 ; 35 % de 2013 à 2010) lui confère un spectre de saveurs complexes, quoique délicates. L'attaque est fine, mais la bouche ne manque pas de structure. Pur et distingué, il culmine en une longue finale crayeuse.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/pop-dix-recommandations-pour-faire-sauter-le-bouchon/>

**Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Dec 2018**

Élaboré uniquement avec le Chardonnay, ce très beau Champagne s'avère moins dosé (édulcoré) que la majorité des Champagnes disponible à la SAQ. La finesse du chardonnay jumelée à une fraîche acidité (non gommée par le sucre) : une belle combinaison! Nez offrant une certaine évolution : pain grillé et pomme. Pour amateur de champagne davantage vif voire ciselé!

<https://lesconseillersduvin.ca/champagne-1er-cru-brut-pierre-gimonnet-2/>