



**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 :

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**

es Gimonnet 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 Gimonnet 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/>