CHAMPAGNE CUIS 1ER CRU BLANC DE BLANCS

Blanc · France / Champagne



Producteur : Pierre Gimonnet & Fils
SAQ (CCNP) : 11553209
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 102.25 $

Appellation : Champagne Cuis 1er Cru
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Champagne
Nom du propriétaire : Olivier & Didier Gimonnet
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. Vieillissement en bouteille, sur lies, 18 à 30 mois environ avec dégorgement 3 mois avant expédit

Aspect gustatif : Arômes d'agrumes (citron, lime), de fleurs blanches, de pomme jaune et une touche minérale crayeuse.

Accord vin et mets : Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des huîtres, des fruits de mer, des poissons délicats ou du chèvre frais.
Conservation : 5 ans

Le domaine :

Vif, aérien, salivant, à l'équilibre parfait... cette cuvée représente l'archétype du style Pierre Gimonnet et Fils. Chaque année, nous utilisons tous les vins dont nous avons besoin pour reproduire ce style Maison : c'est la cuvée prioritaire du Domaine. Pour ce faire, nous veillons à marier de façon très subtile des vins de l'année avec des vins de réserve de plusieurs années. Pour réussir cette étape délicate et fondamentale, la maison Pierre Gimonnet et Fils a opté pour la conservation de tous ses vins de réserve en bouteilles (sur lies fines) et non en cuves (ce qui permet d'incorporer des vins de plus de deux ans ayant gardé toute leur fraîcheur). Cette méthode d'assemblage est très rare : nous sommes le seul vigneron champenois à garder

tous nos vins de réserve en bouteilles, et ce depuis 1982.

Revue de presse :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine !, Sep 2026

Pierre Gimonet & Fils Cuis 1er Cru Brut Blanc de Blancs, Champagne, France
Le chardonnay dans une expression tout aussi cristalline que vigoureuse. Avec une droiture qui n'exclue pas frivolité, charme et sagacité. Un blanc sec bien vivant, précis sous sa dentelle ajourée mais sans enjolivure toutefois, fort classique, révélateur d'un millésime 2022 (pour 72 % de l'assemblage) dotée d'une sève mûre et profonde. Jolis arômes de crème pâtissière et d'amande, presque de noix fraîche et bouche dosée sagement, expressive, fort tenace en finale. Je ne suis pas un chef gastronomique (pas du niveau de ma blonde du moins !) mais une volaille aux champignons lui a ici donner des ailes !

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-cb3?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

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'agrume et de fruit 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 flaveurs 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