

VALENTIN WINE

Champagne 1er Cru AC

Brut Fleuron 2017 Pierre Gimonnet

CHF 53.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 72877517

Vinifikation
im Stahltank vergoren, danach klassische Flaschengärung und 4 Jahre Hefelagerung.

Degustationsnotiz Nase
feine Brioche-Noten, Birne, reife Äpfel, Marille, Mandeln.

Degustationsnotiz Gaumen
frischer, spritziger Auftakt, feinperlige Mousse, animierender, lebendiger Trinkfluss, salziger, langanhaltender Abgang.

Passt zu
Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Produzent
Die Gimonnets machen seit 1750 Champagne! Eigenständig aber erst seit den 1930er Jahren, dank Pierre Gimonnet,
dem Grossvater der heutigen Hausherren Olivier und Didier. "Gimonnet" bedeutet Eleganz und Reintönigkeit
und verspricht gute Alterung. Das Markenzeichen von Gimonnet ist aber auch die unmittelbare Attacke
am Gaumen, die zu sagen scheint: "Trink mich!" Neben Veuve-Fourny handelt es sich hier um ein weiteres Côtesdes-
Blancs-Weingut, mit klassisch-grossen Champagnern aus ausschliesslich 1er- und Grand-Cru-Lagen: mit
mehr als der Hälfte aus 40-jährigen und älteren Reben, bis hin zu 100 Jahre alten. Chardonnay hat hier das alleinige
Sagen. Oder anders formuliert: "Gimonnet" ist einer der besten Erzeuger von Blanc-de-Blancs-Champagnern.
Bruts ohne Jahrgangsangabe stammen stets aus Weinen aus vier bis fünf Jahrgängen.



VALENTIN WINE

Brut Fleuron 2017 Pierre Gimonnet

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.