

# BarTales



ANNO XII | N. 9 | MAGGIO 2025

REPORT  
L'ATLANTE  
DELL'AMARO

LIQUID STORY  
IL CUORE DOLCE  
DELLA GRECIA

HOT SPIRIT  
L'APERITIVO  
DEL NORD-EST

BAR STORY

UN'ICONA  
CHIAMATA CUP

# STILE GIMONNET

Cuvée dall'eleganza cesellata  
e di inimitabile freschezza  
Riflesso della Côte des Blancs

DI VALENTINA RIZZI



In Champagne la cantina Gimonnet è un esempio emblematico di passione e dedizione alla viticoltura. Fondata nel 1750 da Pierre Gimonnet, la maison ha radici che affondano nella tradizione familiare della produzione di Champagne, con una storia che si intreccia con quella dei viticoltori locali e delle pratiche vitivinicole tradizionali.

Inizialmente i Gimonnet erano dei semplici vignaioli che producevano il vino per sé e per i contadini. Nel 1955 Michel Gimonnet, figlio di Pierre, con passione e spirito scientifico cambiò la produzione della cantina. Divenne un pioniere nella vinificazione parcella per parcella in piccole vasche di acciaio inox, per garantire il rispetto di ogni origine, la tracciabilità e la conoscenza precisa di ogni "lieu-dit". Il suo buon senso contadino lo spin-

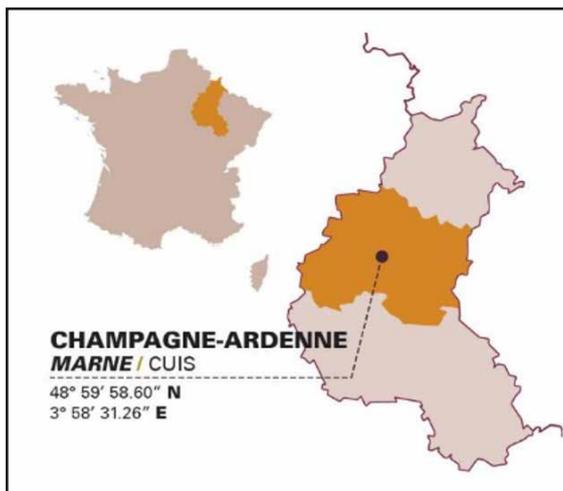
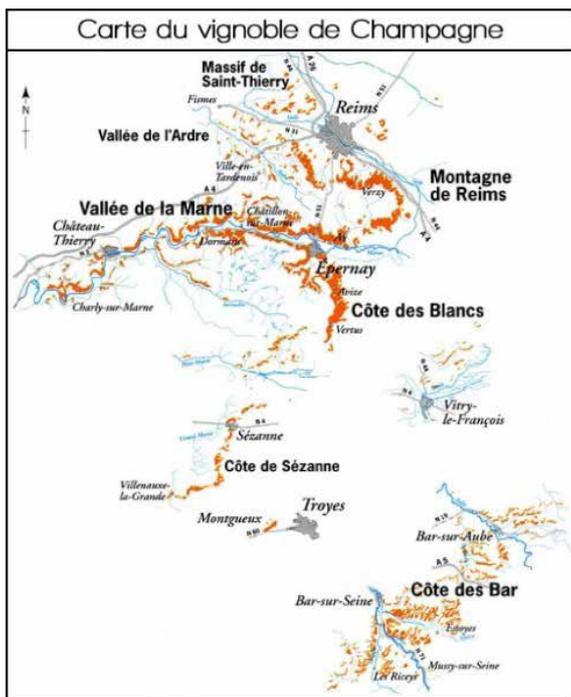
se a produrre Champagne la cui anima scaturisse chiaramente dalla terra. Oggi lo stile Pierre Gimonnet & Fils, è il riflesso della Côte des Blancs: Champagne complessi ed equilibrati, dall'eleganza cesellata e dall'inimitabile freschezza minerale.

La storia enologica di questo vino nasce però nel 1986, quando furono prodotte le prime bottiglie di Champagne. Era l'inizio di quella che sarebbe divenuta una produzione di cuvée di grande importanza, una produzione di qualità piuttosto che di quantità. La cantina è situata nel villaggio di Cuis, una delle aree più prestigiose della Champagne, nota per la qualità dei suoi terreni e delle sue uve.

Oltre la qualità, un'altra caratteristica distintiva dell'azienda Gimonnet è l'at-



**MAISON**  
 1987, DA  
 DESTRA A  
 SINISTRA:  
 DIDIER-  
 MICHEL,  
 PIERRE E  
 OLIVIER  
 GIMONNET.



tenzione alla sostenibilità. La filosofia della cantina si basa su pratiche agricole rispettose dell'ambiente e su una vinificazione attenta, che mira a esaltare le caratteristiche uniche delle uve. La Maison lavora principalmente uve Chardonnay, che rappresentano una parte significativa della loro produzione.

Definita specialista dei Grands Blancs, Gimonnet possiede 28 ettari nella





**MAISON**  
VENDEMMIA  
DEL 1960  
CON PIERRE  
GIMONNET.



Côte des Blancs (11 ettari di Grands Crus Cramant e Chouilly, 1 ettaro Oger, 14 ettari Premier Cru e 2 ettari Vertus). Le vigne più antiche sono state piantate

tra il 1911 e il 1913 nel cuore del Grand Cru di Cramant; il 60% delle vigne ha più di 30 anni e l'80% delle parcelle "Grand Cru" ha più di 50 anni.



Lo stile è il riflesso dei diversi terroir che donano vini senza tempo, basati su finezza d'espressione, purezza ed eleganza, caratterizzati dalla freschezza dei grandi terroir di Chardonnay. Nel corso degli anni, i vini Gimonet hanno ricevuto numerosi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

Le etichette Gimonet sono spesso descritte come fresche, minerali e con un bouquet aromatico ricco, rendendole molto ricercate tra gli appassionati di Champagne. La loro pratica di cantina è il proseguimento del lavoro realizzato in vigna dove le uve vengono vendemmiate solo quando raggiungono la maturità ottimale al fine di preservare ed esaltare le qualità organolettiche del frutto. A seguire vengono vinificate separatamente, distinguendo le diverse parcelle dei vigneti. Attraverso questa metodologia

si possono realizzare assemblaggi di grande precisione e regolarità, per non abbandonare lo stile finale e contraddistinto dalle bollicine Gimonet che rappresentano un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

Pur mantenendo metodi di vinificazione classici, la cantina non esita ad adottare nuove tecnologie e pratiche per migliorare ulteriormente la qualità dei propri vini. L'uso di lieviti indigeni e la fermentazione in barrique sono solo alcune delle tecniche che Gimonet ha implementato per elevare il suo prodotto finale. Le due nuove cuvée meritano un'attenzione particolare.

#### **PIERRE GIMONET & FILS - EXTRA BRUT**

**Zona di Produzione:** Côte des Blancs

**Vitigno:** 100% Chardonnay proveniente da Cuis 1er Cru e composto da 7 ven-

demmie:

73% del 2017 (di cui 19% eccellente prima taglia)

7.8% del 2015

10.3% del 2014

4.9% del 2013

1.5% del 2012

1.5% del 2011

1% del 2010

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento per 6/8 mesi in bottiglia e stabilizzazione a freddo. Successivamente i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla.

**Affinamento:** maturazione sui lieviti per almeno 36 mesi e sboccatura 3 mesi prima della messa sul mercato.

#### **Note di degustazione**

**Colore:** giallo paglierino trasparente, brillante e dai riflessi dorati, con una bollicina fine e persistente.

**Olfatto:** il bouquet si apre all'inizio su note fruttate che progressivamente si sviluppano verso note floreali con qualche cenno minerale sul fondo.

**Palato:** al sorso è di buon corpo, ampio e morbido, con un sorso fresco da cui si percepisce una trama minerale che si ritrova nel finale. Lungo e persistente.

### **PIERRE GIMONNET & FILS – ROSÉ DE BLANCS**

**Zona di Produzione:** Côte des Blancs

**Vitigni:** 93,5% Chardonnay, 6,5% Pinot noir

6,5% Cramant grand cru

29% Chouilly grand cru

2% Oger grand cru

10% Vertus 1er cru



46% Cruis 1er cru

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 6/8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio

i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla.

**Affinamento:** maturazione in bottiglia sulle fecce fini dai 18 ai 24 mesi. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio.

#### **Note di degustazione**

**Colore:** rosa pallido con perlage persistente.

**Olfatto:** delicato al naso, con aromi di frutti a bacca rossa, sentori floreali e freschezza di agrumi, (limone pompelmo), si fonde con note di fiori bianchi e frutta secca, offrendo un bouquet aromatico ricco e stratificato.

**Palato:** il frutto ritorna in bocca, dove però domina la grande freschezza dettata dai ricordi di mandarino e pompelmo. La chiusura è elegante e minerale.

Quando si assapora uno Champagne Gimonnet, si viene avvolti da una complessità aromatica che si sviluppa in modo elegante. La finezza delle bollicine, frutto di una meticolosa vinificazione e di un rigoroso processo di affinamento, si traduce in una texture cremosa e vellutata.

La cantina Gimonnet rappresenta un viaggio attraverso la storia della Champagne, una storia di passione, impegno e rispetto per la terra. Con una produzione che si concentra sulla qualità e sull'autenticità, Gimonnet continua a essere un punto di riferimento per gli amanti del vino e per coloro che cercano un'esperienza autentica nel mondo del Champagne. La cantina non è solo un luogo di produzione, ma un vero e proprio custode delle tradizioni vitivinicole di una delle regioni più celebrate del mondo. Un calice di Gimonnet racconta storie di passione, dedizione e rispetto per la terra.



In definitiva, gli Champagne di Gimonnet rappresentano un perfetto equilibrio tra eleganza e complessità, lasciando un'impressione duratura nel cuore di chi li assapora.

Champagne Gimonnet è distribuito in Italia Da Meregalli Spirits.