

# BarTales



ANNO X | N. 11 | LUGLIO 2023

FACE TO FACE

«CRESCIAMO E GUARDIAMO  
OLTRE CONFINE»

BAR STORY

PASZKOWSKY,  
IL CAFFÈ CONCERTO

ZOOM

STILE GIMONNET

LIQUID STORY

BALLOR,  
IL RITORNO



# STILE GIMONNET

## Vigneti unici e spirito innovativo per la massima espressione dello Chardonnay

DI VALENTINA RIZZI

**P**arlare di Champagne non è mai facile, tanti sono gli argomenti, tante sono le sfaccettature di questa splendida bollicina. Tra miti, leggende e tradizioni, ogni maison ha una diversa storia da raccontare. Sono storie in cui ogni capitolo racconta di un momento, di un luogo o di una persona che hanno avuto un ruolo importante nell'e-

voluzione dello Champagne.

Attuale, giovane, frizzante e audace, lo Champagne si coniuga da sempre al cambiamento e alla tradizione del mondo enologico. È attraverso il cambiamento che si scrivono le nuove pagine della storia dello Champagne. Le maison di Champagne sono luoghi dove storia, cultura e tradizione si fondono per dare vita alla



più rinomata delle bollicine. Oggi i grandi marchi sono affiancati da realtà più piccole che, dopo anni di ricerca, lavoro e passione, sono riuscite a creare la loro etichetta, dando così un volto nuovo al più iconico degli sparkling wine.

Le famiglie che di generazione in generazione si tramandano questo splendido lavoro, hanno voluto appropriarsi della loro identità e trovo che sia stato un grande traguardo per il mondo enologico e viticolo. Poter produrre dalle proprie uve il proprio vino è la cosa più appagante che ci sia. Nascono così nuove realtà vitivinicole dalle sorprendenti capacità. Una di queste è sicuramente la Maison Pierre Gimmonnet & Fils fondata nel 1929.

I Gimmonnet erano viticoltori che consegnavano il loro pregiato raccolto ai commercianti dello Champagne. Nessuno in famiglia produceva vino. A partire dagli anni '50 la famiglia, artefice Michel Gimmonnet, iniziò a realizzare il proprio





Champagne, le cuvées “Pierre Gimmonnet & Fils”, con il loro stile “molto Chardonnay” che ancora oggi le caratterizza. Un sottosuolo gessoso dove regna sovrano il nobile vitigno Chardonnay è la fortuna della maison Gimmonnet.

Michel Gimmonnet dotò la cantina di una serie di piccole vasche in acciaio inossi-

dabile, una per ogni origine, in modo da mantenere intatte le singole proprietà e la tracciabilità di ogni “Lieu-dit”. La vinificazione segue le tradizionali metodologie. La ricerca della perfezione è infatti la principale risorsa della maison: una rigorosa precisione tecnica, la sapienza artigianale, la raccolta manuale delle uve, la spremitura tradizionale, la vinificazione effettuata in piccoli tini, la ricercata fermentazione malolattica, un’unica leggera filtrazione prima del tirage, lo sboccamento effettuato esclusivamente tre mesi prima della spedizione del prodotto, la lieve rabboccatura per non mascherare lo stile elegante e fresco proprio dello Chardonnay.

Lo stile Gimmonnet è il frutto di vigneti unici ed eccezionali, sfruttati con esperienza da più di 75 anni seguendo quella stessa tradizione vinicola che si tramanda da tre generazioni. Oggi la maison Gimmonnet dispone di 28 Ha di proprietà



nella Côte des Blancs, Cuis e Vertus nei 1ers Cru, Cramant, Chovilly e Ogier nei Grands Crus. La sua produzione è di 250.000 bottiglie per anno.

Eredi dello spirito innovativo del padre Michel, Oliver e Didier lavorano ogni giorno per fare di Pierre Gimmonnet & Fils, un Domaine eccezionale, massima espressione del loro Chardonnay. Pierre Gimmonnet & Fils Champagne è distribuito in Italia da Meregalli Wines.

### **Champagne Brut Extra 1er Cru – Cuis/ Côtes des Blancs**

Chardonnay 100% Cuis 1er Cru di 7 vendemmie:

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 (minimo 36 mesi) e sboccatura 3 mesi prima della messa sul mercato.

**Dosage:** 4g/L di zucchero.

### **Champagne Rosé de Blanc Cuis 1er Cru/ Côtes des Blanc**

#### **Vitigni**

Chardonnay 93,5%, (6,5% Cramant Grand Cru- 29% Chouilly Grand Cru- 2% Oger Grand Cru- 10% Vertus 1er Cru- 46% Cruis 1er Cru).

Pinot noir 6,5%.

**Vinificazione:** come sopra.

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

**Dosage:** 5g/L di zucchero.

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

**Olfatto:** delicato al naso, con aromi di frutti a bacca rossa, sentori floreali e fresche sfumature agrumate.

**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.

### **Champagne Special Club Oger Grand Cru 2016- Cuis/ Côtes Des Blanc**

**Tipologia:** Champagne Extra Brut Millésimé.

**Zona produttiva:** 100% Oger Grand Cru - Côte des Blancs.

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. La maturazione in tini per 6 mesi anticipa la stabilizzazione a freddo e la filtrazione su argilla.

**Affinamento:** maturazione sui lieviti per più di 3 anni e dégorgeement 3 mesi prima della messa sul mercato.

**Dosage:** 4g/L di zucchero.

**Vista:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Olfatto:** al naso è complesso, con rimandi agli agrumi e con una mineralità ben in evidenza accompagnata da una nota fumosa.

**Palato:** il sorso è in linea con il naso, con la mineralità sempre ben presente unita a una traccia di grafite. Teso e potente, ha un finale lunghissimo.