CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet & Fils

le terroir est un chef d'œuvre de la Nature...

Côte des Blancs en Champagne

CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet & Fils

Ce **livre de maison** vous invite à faire connaissance avec nos **Champagnes.**
A découvrir, au fil des pages, comment et pourquoi,
ils vous parlent ainsi d'élégance et de fraicheur saline.

Leurs origines sont ancrées dans une **terre minérale**,
soumise aux aléas d'un **climat septentrional :**
la Côte des Blancs,
ce grand terroir de la Champagne.

Voici leur histoire et celle de notre maison.

Olivier & Didier Gimonnet

CHAPITRE 1

Nobles origines

Une terre de Grands Chardonnay

Des premiers hectares situés exclusivement à Cuis jusqu'en 1950, aux 29,40 hectares de vignobles que nous possédons aujourd'hui, toutes nos parcelles de vignes ont été choisies et acquises sur les beaux coteaux classés 1ers et grands crus de la Côte des Blancs. « Une terre bénie des dieux » au sous-sol crayeux où le cépage noble Chardonnay règne en maître.

Ainsi Cuis depuis toujours,
Chouilly (dont 3 hectares sur le très reconnu
lieu-dit « Montaigu » plantés en 1951),
Cramant
(depuis 1958, provenant majoritairement de notre mère, née Larmandier),
Oger depuis 2005, et maintenant Vertus depuis 2008.

C'est là que la maison Pierre Gimonnet & Fils a pris racine il y plus de deux siècles. Et c'est toujours sur ces terroirs qu'elle cherche à développer son vignoble. Depuis 2016, 50 ares sont venus enrichir notre vignoble de Cuis, pièce maîtresse dans l'élaboration de notre brut sans année notamment.

Ce vignoble envié de la Côte des Blancs
assure 100% de notre approvisionnement,
car nous n'achetons pas de raisin.

Atypique pour un vigneron, de par sa taille et sa localisation, notre Domaine est l'un des atouts de notre Maison familiale. Depuis des décennies, sa culture, son observation, son amour enrichissent nos connaissances et forgent notre expertise pour les grands Chardonnay de la Champagne. Sans aucun doute, comptons-nous parmi les plus importants producteurs de « Champagnes blanc de blancs » et sommes d'ailleurs reconnus comme tels par nos pairs.

Des vignes anciennes

Notre famille a toujours privilégié le culte du beau raisin. Car est-il de grand vin sans beaux fruits ?

L'âge de la vigne nous paraît primordial pour obtenir des fruits à parfaite maturité et surtout expressifs du terroir dont ils sont issus.

L'enracinement profond des pieds et les sélections massales de cette période assurent les expressions minérales du vin, qui donnent un supplément d'âme à nos Champagnes.

Nous avons donc toujours été soucieux de laisser vieillir nos vignes, particulièrement dans les Grands Crus.

Les plus anciennes parcelles ont été plantées en 1911 et 1913, au cœur du Grand Cru de Cramant.
50 % de notre vignoble a plus de 35 ans ;
80 % de nos vignes classées « Grand Cru » ont été plantées il y plus de 50 années.

Dans ce domaine d'exception, **les sélections massales sont privilégiées** afin de perpétuer cette diversité variétale choisie par nos grands-parents voire arrières grands-parents : les pieds de vignes les plus intéressants sont minutieusement sélectionnés sur les meilleures parcelles, afin d'être greffés lors des replantations.

Une viticulture respectueuse du Terroir

« Nous n'héritons pas de la terre de nos parents ;
nous l'empruntons à nos enfants »
écrivait Antoine de Saint Exupéry.

Dans cet esprit et **nous remettant en cause constamment,** nous pratiquons une viticulture raisonnée et méticuleuse pour…

• Avoir le minimum d'impact sur l'environnement, « dompter » et canaliser la vigueur de la vigne pour révéler l'identité parcellaire.
En d'autres termes, pour privilégier le minéral sur le fruit.
• Nous respectons les sols, en limitant l'utilisation d'herbicides, en enherbant certaines parcelles, ou en travaillant le sol sur d'autres.
• La fertilisation est quasi inexistante. Nous n'apportons que peu ou pas d'amendement, afin d'encourager le système racinaire à plonger plus profond, dans la craie, chercher les nutriments.
• Nous favorisons la protection du vignoble par la lutte raisonnée, en minimisant les traitements phytosanitaires, en mettant en place de la confusion sexuelle pour éviter les insecticides, et en favorisant la biodiversité pour maintenir un écosystème vivant.

Nous ne sommes pas des idéologues,
mais tout simplement
des pragmatiques avec du bon sens.

C'est la condition indispensable dans la recherche de l'expression de grands Terroirs, et rien n'étant acquis, ni définitif, **c'est une remise en cause permanente des pratiques viticoles.**

CHAPITRE 2

La perfection comme signature

Quand vigne et famille ne font qu'un depuis toujours

Depuis 1750, l'histoire de la famille Gimonnet est indissociable de celle du vignoble de Champagne. Au commencement, les Gimonnet sont vignerons à Cuis et livrent leurs récoltes au négoce champenois. Anecdotes, péripéties et expériences s'enrichissent au fil des siècles et se transmettent de génération en génération ; **Le savoir-faire et l'amour de la vigne de même.**

C'est durant la période de l'entre deux guerres que débute vraiment l'activité de vinification de la maison. Aux environs de 1935, Pierre, notre grand-père édite ses premiers tarifs. Le jus de raisin frais y cohabite avec le « vin tranquille originaire de la Champagne » et les « champagnes de cru »...
On y trouve un vin des « Roualles », lieu-dit très typé du Terroir de Cuis. Et la tarification insolite démontre que le vignoble champenois n'avait pas l'aisance actuelle.

A partir de 1955, notre père, **Michel Gimonnet,** fils de Pierre, intègre l'exploitation familiale et révolutionne la vinification. Sa passion et son esprit scientifique font de lui un **précurseur** dans les **vinifications parcellaires** en petites cuves en **acier inoxydable,** pour assurer le respect de chaque origine, la traçabilité et la connaissance précise de chaque « lieu-dit ». Il sait combien le vignoble familial est **unique,** et son bon sens paysan le pousse à élaborer des Champagnes avec **« un esprit qui émane évidemment de la terre ».**

Michel Gimonnet est l'initiateur du style Pierre Gimonnet & Fils,
reflet de la Côte des Blancs :
des champagnes complexes et équilibrés,
à l'élégance ciselée, et d'une inimitable fraîcheur minérale.
Des « blanc de blancs » racés.

Une vinification « d'orfèvre », sans concession

Un grand vin doit être l'expression de son terroir.

Faire bon avec un bon terroir, c'est naturel, mais faire exceptionnel, c'est la mention au-dessus et celle-ci est toujours difficile à atteindre.

C'est pourtant ce qui nous anime.

Notre père, Michel nous a sans doute transmis son exigence et son souci d'une perfection quasi obsessionnelle. Héritiers de son esprit novateur nous, Olivier et Didier, œuvrons pour faire de Pierre Gimonnet & Fils, un domaine d'exception, expert en « grands vins de Chardonnay ».

Sans « esbroufe », nous travaillons la vigne chaque jour et vinifions en étroite collaboration depuis plus de 30 ans dans le seul but de perpétuer ce style que nous aimons. Chaque millésime est un nouveau challenge. Car même si la typicité de nos vins est parfaitement définie, chaque récolte nous pousse à améliorer ces petits détails qui sublimeront nos Champagnes.
Une telle intransigeance implique une précision technique rigoureuse conjuguée à un travail artisanal. C'est sans doute l'un des secrets de notre réussite.

Les choix de soins apportés à nos vins sont toujours d'une extrême précision, ciblés, limités car selon nous, la vinification doit simplement préserver les qualités naturelles et originales de chaque parcelle.

Nous voulons permettre à nos Champagnes d'incarner l'expression naturelle d'un raisin né d'un « climat » et non pas induit par une vinification.

Voici pour vous quelques exemples :

• Tous les raisins sont cueillis manuellement et pressés soigneusement pour séparer les « jus de chair » (cuvée) et « les jus de périphérie » (près de la peau et de la rafle : « tailles ») selon la constitution du raisin et toujours moins de 6 heures après la cueillette.
• Débourbage naturel au froid pendant 24 heures.
• Mise en fermentation moins de 36 heures après le pressurage, pour préserver la pureté des arômes.
• Vinification « parcellaire » dans des cuves en acier inoxydable.
• Elevage sur lies fines sans bâtonnage. La durée de l'élevage est adaptée selon la dégustation.

Notre style est tout simplement l'interprétation de terroirs uniques.

La philosophie de l'assemblage, pour des cuvées harmonieuses...

Nous l'avons vu, ce style qui est le nôtre, doté de fraîcheur et de cette intense minéralité est le fruit de nos terroirs de la Côte des Blancs et d'une vinification à la façon du travail d' orfèvre.

La complexité et l'harmonie de nos vins résultent, elles, d'une tradition qui participe à l'identité Champenoise :
l'art de l'assemblage.

La vinification parcellaire en « cuves neutres » instaurée par notre père Michel dès 1955, assure le respect de chaque origine, la traçabilité et la connaissance précise du fruit de chaque lieu-dit.

Le printemps venu, ce ne sont pas moins d'une quarantaine de « vins clairs » différents, goûtés plusieurs fois pendant leur élevage puis évalués selon leurs saveurs, personnalité et aptitude au vieillissement qui permettent de parfaire « le style Gimonnet », grâce à des assemblages millimétrés.

L'assemblage est bien sûr la base de nos cuvées « sans année » : on assemble des vins de différentes années pour obtenir un « multi-vintage ».

Chaque année, « le brut », c'est-à-dire notre cuvée « Cuis 1er cru » est la priorité du Domaine. C'est elle que nous devons créer avant toute autre, en choisissant toutes les composantes dont nous avons besoin, car c'est cette cuvée qui est la carte de visite du Domaine.

« Même les meilleurs lieux-dits de Cuis se doivent de l'intégrer. Ils ne sont pas simplement destinés aux cuvées de prestige. »
Afin d'enrichir l'étonnante palette des « vins clairs » de la dernière récolte, sont ajoutés aux assemblages, des « vins de réserve » des années précédentes, pour créer ce « goût constant » tant apprécié et tant recherché dans cette cuvée, véritable « carte de visite » ou encore « vin étalon » du style Maison.

Notre conception du Champagne : préférer l'harmonie à l'intensité.

Certains critiques du vin nous ont déjà définis comme des **« adeptes de l'holisme »,** ou encore nommés **« les myxologistes ».** Ce qui correspond bien à notre recherche du meilleur équilibre.

La culture des vins de réserve a toujours été privilégiée par la famille : ce sont « des guides », « des vins médecins » qui vont éduquer les vins de l'année.

Ne dit-on pas que la complexité et l'harmonie augmentent lorsque l'on additionne plusieurs belles composantes ? Nous le pensons.

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

SPECIAL CLUB
CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
N° 18
Cuvée 1995
Tirage 22 avril 96
Assemblage : 4200 kg
OR
50 % Chamant dont 41 % haut
10 % Chouilly
40 % Cuis
Analyse : alcool : 11,15
acidité : 5,15
sucres : 2,5
SO2 l :

Phénomène extrêmement rare en Champagne,
chez Pierre Gimonnet & Fils, tous les vins de réserve sont conservés en bouteilles (en quart de mousse)
et notamment le pré-assemblage de la cuvée brut sans année, isolé chaque année.

Ce mode de conservation en bouteilles confère de la maturité aux vins tout en préservant leur fraîcheur. 5 années, voire plus, entrent ainsi dans l'assemblage de la cuvée brut sans année de la maison.

Assembler pas moins d'une cinquantaine de vins, provenant uniquement de belles origines, pour créer une cuvée de base, ce n'est pas banal chez un vigneron…

Mais l'assemblage est aussi la clef de nos principales cuvées millésimées (Gastronome, Fleuron, Œnophile, Club Grands Terroirs de Chardonnay, Millésime de Collection).
On additionne pour un même millésime les qualités des différents crus, des différents « climats », pour créer des Champagnes complets et harmonieux.

Tout vin clair jugé trop éloigné des exigences œnologiques de la maison est écarté. Les dégustateurs n'ont qu'un seul but, composer en perpétuant **le style maison :** un style empreint de vivacité, de grande pureté, une minéralité rare, magnifiant les arômes subtils des grands Chardonnay de Champagne.

L'exceptionnel approvisionnement sur lequel peut compter la famille Gimonnet nous a conduits très vite à créer plusieurs cuvées millésimées aux qualités dominantes nuancées :

• La fraîcheur pour la cuvée « Gastronome »
• La complexité et « esprit de l'assemblage millésimé » pour la cuvée « Fleuron »
• L'intense minéralité pour l'assemblage « Oenophile »
• L'élégance et l'aptitude au vieillissement pour les cuvées Special Club Grands Terroirs de Chardonnay.
Pierre, puis Michel ont consigné méticuleusement toutes les formules de leurs assemblages dans des carnets. Trois générations se succèdent en cave… Aujourd'hui encore, nous, Olivier et Didier, continuons de noircir les pages d'un nouveau chapitre…

Nos impressions pendant les vendanges et nos choix d'assemblages y sont scrupuleusement relatés. Nous sommes même plus bavards, car nous savons combien ces notes seront utiles pour les générations futures. **Là est aussi un précieux patrimoine pour la maison.**

Cette originalité participe à faire du style Gimonnet un style reconnaisable entre mille

Dans la vinification de ces cuvées de niche, nous demeurons fidèles à nos convictions.

Chez Pierre Gimonnet & Fils,
il existe bien sûr une exception qui confirme la règle :
les cuvées singulières, mono-terroir Grand Cru

En 2005, l'arrivée de 1 hectare de vignes d'Oger grand cru (sud Côte des Blancs) dans notre vignoble, a fait évoluer notre état d'esprit. Comment intégrer les vins de ce terroir singulier mais si différent de notre approvisionnement habituel (nord Côte des Blancs) dans nos assemblages ?

Après 6 millésimes (2005 à 2010), constatant que cette origine modifiait (à la marge) le style de nos cuvées, nous avons tout simplement décidé de l'utiliser parcimonieusement en assemblage (« perfectionniste ») et de le tester en « mono-cru », car « la cuve d'Oger » se classait toujours dans les 5 meilleures de nos grandes dégustations de vins clairs.
Le coup d'essai fut un « Oger Grand Cru 2011 » commercialisé en « sans année ». Un vin étonnamment personnalisé et plaisant. Un Champagne hautement expressif qui a de suite trouvé ses adeptes.

Poursuivre l'expérience…
2012 s'avère être une année millésimée extraordinaire pour notre Domaine… Nos grands crus sont si impressionnants, que nous décidons de poursuivre l'expérience, et de créer des cuvées singulières, mono terroir Grand Cru. Ces cuvées viennent enrichir notre gamme de cuvées « Special Club ». La première de ces cuvées, commercialisée à partir de septembre 2016, est la « Special Club – Oger Grand Cru 2012 ». Suivront, selon leur aptitude au vieillissement, deux autres cuvées mono-terroir, une « Chouilly Grand Cru 2012 » et une « Cramant Grand Cru 2012 ». Nous avons réitéré cette nouvelle approche du domaine avec les millésimes 2014, 2015, 2016, 2017 et 2018.

Ces expressions uniques d'un terroir sont bien sûr très limitées en volume
(3.000 bouteilles environ par cuvée) ,
car selon notre philosophie : « le meilleur se doit d'être partagé ».

L'expérience du mono Grand Cru est une réussite. Notre vignoble exceptionnel classé Grand Cru - 12 hectares - nous le permet sans que ces nouvelles créations n'impactent nos assemblages traditionnels.

Nous restons fidèles à nos convictions. En effet, au cœur même de ces nouvelles cuvées mono-terroirs, nous aimons travailler l'assemblage de lieux-dits. La cuvée Oger Grand Cru est composée de 4 lieux-dits. La cuvée Chouilly Grand Cru est un assemblage de vignes d'âges différents issues de nos 3 hectares de « Montaigu ». La cuvée Cramant Grand Cru ne compte pas moins d'une douzaine de parcelles.

Signature

Comment définir notre signature ?
Par trois qualités essentielles, qui résultent du bon sens :

• Un Champagne doit dévoiler ses Origines.
Au travers de leur étonnante minéralité, les vins de notre maison vous parlent de la terre crayeuse dont ils sont issus.

• Des Champagnes pour le plaisir.
Leur fraîcheur sapide, leur équilibre, leur complexité et leur élégance sont recherchés pour vous procurer du plaisir, des émotions intenses, l'envie d'aller plus loin dans la dégustation.

• Le Champagne est aussi un grand vin de garde, apte à vieillir...
Nos assemblages précis sont la clef de cette rare aptitude au vieillissement.
Un Champagne équilibré n'a pas besoin d'attendre des années pour être agréable, mais peut se garder des années.
Les grands terroirs de notre domaine contribuent eux aussi, à faire de nos Champagne, de grands vins de garde.

Brut
1996
CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet & Fils
PREMIER CRU-CHARDONNAY
51530 CUIS
RM-22101-01

CHAPITRE 3

Trésors des caves

L'expertise du « blanc de blancs »

Un Champagne « blanc de blancs » est un vin élaboré à partir de raisins blancs, c'est à dire en Champagne, à partir de Chardonnay, le cépage cultivé sur notre appellation.

Souvent imaginé en complément de gamme ou comme une cuvée singulière dans les grandes maisons de Champagne, c'est une rareté.

La maison Pierre Gimonnet & Fils propose une gamme très complète de Champagnes, exclusivement élaborés à partir de Chardonnay des grands terroirs de la Côte des Blancs, la région de référence pour ce cépage.

**Cela signifie que toutes nos cuvées (hormis le « Rosé de Blancs »)
sont des Champagnes « blanc de blancs ».**

Phénomène si rare en Champagne, que les connaisseurs et les professionnels nous reconnaissent une expertise en grands Chardonnay. Ce qui nous comble et d'une certaine façon aussi, nous oblige.

Une collection de Grands Chardonnay et ses nuances

Notre gamme se compose principalement de 6 cuvées d'assemblage harmonieuses dont 5 millésimées.

Celles-ci se découvrent et se dégustent comme de véritables témoignages de l'expression des grands terroirs de la Côte des Blancs.
Leur style frappe par cet équilibre abouti entre la matière,
la structure des Grands Crus de Cramant,
Chouilly, et Oger et la fraîcheur du terroir de Cuis.

Les différentes cuvées reflètent la magie des assemblages. On joue sur les variations des terroirs pour donner à chacune d'entre elles une expression bien particulière.

• **Cramant,** est « le nec plus ultra » des terroirs de la famille, l'un des trois crus de Chardonnay les plus recherchés en Champagne. Il apporte la matière tout en finesse (de la dentelle) et une minéralité très crayeuse.
• **Chouilly** est dans le même style, mais avec moins de profondeur. Plus facile d'accès dans sa jeunesse, il apporte fruité et élégance.
• **Oger** est un grand cru plus masculin. Beaucoup de corps et une minéralité différente, plus « pierre à fusil ».
• **Cuis 1er cru** n'offre pas la complexité des trois grands crus précédents, mais il s'avère indispensable dans « le style Pierre Gimonnet », car il apporte une grande fraîcheur et une belle vivacité tout en légèreté.
• Enfin **Vertus 1er cru,** tout comme Cuis est plus léger que les grands crus, et apporte des notes plus exotiques.

La politique de millésime n'est pas due au hasard. Notre exceptionnel vignoble nous confère suffisamment d'atouts pour élaborer presque 2 années sur 3 des vins d'excellence.

Car notre rigueur nous pousse à être sévères dans nos sélections :
nous ne millésimons que les plus belles récoltes.

Les aléas de la nature ne permettant pas de garantir systématiquement un millésime.
Enfin, pour compléter cette gamme d'assemblages, nous retrouvons nos cuvées singulières « Oger grand cru » SA et des cuvées Special Club millésimées « Oger grand cru », « Cramant grand cru » et « Chouilly grand cru ».

CUVÉE CUIS 1er CRU
CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils
BRUT
CHARDONNAY

Les cuvées

Brut sans année

CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet

& Fils

Cuis 1er Cru

Brut

« Le Style Maison : fraîcheur et pureté »

Depuis toujours

Vif, aérien, salivant, à l'équilibre parfait… cette cuvée Brut sans année Cuis 1er Cru représente l'archétype du style Pierre Gimonnet et Fils. Initiation à notre style, c'est la cuvée prioritaire du Domaine.

Chaque année, nous utilisons tous les vins dont nous avons besoin pour reproduire ce Style Maison. On apprécie cet assemblage classique « sans année », au goût constant, pour sa vivacité, sa légèreté, et sa finesse : toute la pureté des Grands Chardonnay de la Côte des Blancs.

Pour nous, cette cuvée doit éveiller les papilles sans les agresser (d'où l'importance des vins de réserve conservés en bouteilles), flatter par son coté fruité et très frais. La finale tout en pureté laisse le palais « très propre » et invite à consommer.

L'assemblage est toujours un « blend » d'au moins 5 années différentes :
A titre d'exemple, le Brut Sans Année en vente fin 2018 est composé d' une base de 67 % de Chardonnay de 2015 éduquée par des vins de réserve conservés en bouteilles : 9,4 % de 2014, 8,4 % de 2013, 6,3 % de 2012, 7% de 2011 et 2% du millésime 2010.

Brut Extra

Extra Brut

« La version Extra Brut, pour les puristes »

Nouveau concept

Cette nouvelle cuvée est un nouveau challenge, pour satisfaire une clientèle d'amateurs de Champagnes « natures ».

La tendance actuelle est de vouloir des Champagnes pas dosés (BRUT NATURE) ou peu dosés (EXTRA BRUT).

Personnellement, nous pensons que le dosage fait partie de la vinification champenoise, et nous préférons donc souvent les « extra-brut » au « brut nature ».
Le bon dosage, c'est « quand on n'en parle pas ». Il y en a assez, mais pas trop. Question d'équilibre.

Cette cuvée « Brut Extra » est possible,
tout simplement parce que la qualité de brut sans année le permet.

C'est tout simplement une version « peu dosée » de notre brut SA classique ayant un peu plus de vieillissement sur lattes. Pour « la version 2019 », c'est un assemblage base 2013 avec 4 années de vins de réserve (2012 à 2009).

Rosé de Blancs

Brut

« Un Rosé très osé »

Une création des années 2010

Avec cette nouvelle cuvée « Rosé de Blancs » notre maison ose la fantaisie et apporte une touche de couleur à une gamme réputée depuis des générations, pour ses Champagnes blanc de blancs.

Que les puristes se rassurent : ils retrouveront dans ce vin, la signature Pierre Gimonnet & Fils, dessinée par la pureté, la fraîcheur et l'élégance.
« Rosé de Blancs » raconte l'expression de nos grands Chardonnay (94% de l'assemblage), hôtes exceptionnels d'une note nouvelle et fruitée, créée par l'ajout d'une pointe de pinot noir grand cru (6%).

Très atypique pour un rosé champenois,
après des notes de fruits rouges,
c'est l'expression d'un Champagne blanc de blancs qui domine,
faisant de « Rosé de Blancs », une cuvée très salivante.

Commercialisée depuis 2012, la demande de cette cuvée a dépassé nos prévisions. cette cuvée est en train de réjouir les amateurs recherchant des cuvées désaltérantes et minérales.

Nous augmentons donc nos tirages : avec environ 20.000 bouteilles mis en cave annuellement, ses ventes actuelles dépassent celles de notre cuvée « Gastronome ».

Les cuvées

Millésimées

CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet

& Fils

Gastronome

Millésimé

« Le Perlé de Gimonnet »

Créé en 1947 par Pierre Gimonnet

Cette cuvée est le concept du Champagne « perlé » que l'on trouve chez très peu de producteurs champenois. Historiquement créée pour la restauration (pour « la coupe », mais aussi pour accompagner un repas), cette cuvée est élaborée en « petite mousse ». Au moment du tirage en bouteille, la prise de mousse à l'origine de l'effervescence dans la flûte, est limitée par une adjonction réduite de sucre (20 g au lieu de 24 g pour une pleine mousse).

Ainsi, sa mousse est particulièrement fine, « crémeuse » pour ne venir perturber ni palais, ni papilles.
Voilà un excellent Champagne d'esprit, parfait pour l'apéritif, et qui saura s'épanouir tout au long du repas et surprendre vos convives par sa belle fraîcheur et son « élégante matière ».

**Avec sa mousse ultra-fine,
la cuvée actuelle Brut Gastronome,
millésime 2014, s'épanouit tout au long du repas.
Elle surprend les convives par son fruité
(28 % de Chouilly et 10% de Vertus), sa belle fraîcheur (24.5 % de Cuis)
et son élégante matière (18 % de Cramant et 10.5 % d'Oger).**

Pour Didier Gimonnet, c'est « un Champagne de régalade. On croque dans un fruit juteux, à la texture rafraichissante ».

Fleuron

Millésimé

« L'esprit Millésime de la Maison »

Depuis les année 1930

Première cuvée millésimée du Domaine, ce fut pendant longtemps notre cuvée « haut de gamme », d'où son nom : « Fleuron » ; celle qui était élaborée lorsque notre grand-père considérait que la qualité du millésime permettait de faire un assemblage autre que le brut sans année. Autrement dit, il n'était pas utile d'incorporer des vins de réserve pour obtenir l'équilibre.

Nos Champagnes ont un style « reconnaissable entre mille » : des grands « blanc de blancs » de Champagnes complexes et équilibrés, à l'élégance ciselée et d'une fraîcheur minérale incomparable.
Ces qualités résultent évidemment de nos Terroirs (la Côte des Blancs) mais également de notre conception du Champagne : préférer l'harmonie à l'intensité, l'équilibre à l'ultra-concentration. Et pour cela, l'assemblage prévaut...
La cuvée « Fleuron » blanc de blancs millésimée exprime ce travail d'assemblage qui additionne les qualités de multiples terroirs et « lieux-dits » de notre domaine.
C'est l'Esprit de cette cuvée, véritable « flagship » de nos millésimes qui est élaborée en assemblant judicieusement une partie de toutes les « bonnes cuves de l'année ».

Le millésime 2010 est un grand classique de cet esprit de l'assemblage millésimé de la maison Pierre Gimonnet & Fils, toujours le plus équilibré entre nos différentes origines : composé de 40.5 % de Cramant, 27 % de Chouilly, 5.8 % de Oger, 16.3 % de Cuis et 10.5 % de Vertus.

**Il exprime parfaitement ce que nous aspirons à créer,
un subtil équilibre entre matière, finesse, élégance et fraîcheur.
Et pour ce millésime, des arômes complexes et gras s'épanouissent
avec beaucoup de minéralité.**

Oenophile Non Dosé

Brut Nature Millésimé

« Authentique et minérale »

Choisie parmi tous les flacons qui composent notre cave pour son aptitude à se dévoiler sans dosage, cette cuvée est toujours un vin complexe, à parfaite maturité.
Elle présente systématiquement un assemblage de grandes origines, avec un long vieillissement sur lies, non dosé, c'est à dire sans liqueur d'expédition, sans fard, tel qu'on le déguste en cave.

Pour les amoureux
de Champagnes blanc de blancs minéraux et très racés.
Actuellement, entre discrétion et complexité,
la cuvée Brut Nature Œnophile, millésime 2012,
est à savourer seule, pour une émotion intense et intacte,
avec une finale minérale « crayeuse ».

C'est l'un des coups de cœur actuel d'Olivier et Didier Gimonnet.

Depuis 40 ans, cette cuvée met en valeur nos grands millésimes à l'équilibre naturel. 2012 est le 15ème millésime « non dosé », prenant la suite des 1979, 1982, 1985, 1988, 1990, 1993, 1995, 1998, 1999, 2000, 2002, 2004, 2005 et 2008.

Les cuvées

Hors classe et de collection

CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet

& Fils

SPECIAL CLUB

Brut Millésimé « Grands Terroirs de Chardonnay »

« L'élégance des grands Champagnes »

Cuvée de prestige depuis 1971

Elle représente un assemblage « millimétré » des plus vieilles vignes de la maison (des parcelles de plus de quarante ans, dont les deux plus anciennes ont été plantées en 1911 et 1913) réalisé à majorité de Cramant Grand Cru (60%), complété par Chouilly grand cru (30%) et une pointe de Cuis 1er cru (10%), venant donner la touche fraîcheur du style Gimonnet.

Cette cuvée fait l'objet d'une intransigeance quasi-maniaque à tous les stades d'élaboration.
Elle incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils :
une cuvée de superbe structure,
de texture soyeuse offrant une matière superlative,
tout en finesse et en élégance.

Les millésimes actuels sont 2010 et 2012.

MAGNUMS COLLECTION
2008

MILLÉSIME DE COLLECTION

Magnum Vieilles Vignes de Chardonnay

« Le meilleur du Domaine ! »

« Faire bien avec de belles origines, c'est naturel, mais faire très bien, c'est la mention au-dessus et celle-là est toujours difficile à atteindre ». Elle exige une intransigeance quasi-maniaque à tous les stades d'élaboration. C'est pourtant la philosophie de cette grande cuvée qui doit exprimer la quintessence du style Pierre Gimonnet & Fils.

Pour l'élaborer, la maison procède au même assemblage que pour la cuvée Spécial Club. Seuls les choix de vinification diffèrent : afin d'obtenir la quintessence du style Pierre Gimonnet & Fils, la prise de mousse et la maturation du vin se font exclusivement en magnums.

Pour les millésimes exceptionnels « de référence » pour nous, la dénomination « Millésime de Collection » peut s'appliquer également à la cuvée « Spécial Club ». Seuls les millésimes 2002 et 2008 ont eu ce privilège.

A la fois très riche et « très dentelle »,
la cuvée Millésime de Collection,
développe un fond de notes florales et minérales subtiles.
La bouche, ample, fondue et aérienne de ce vin d'exception
laisse au dégustateur, un très grand souvenir oenophile.
La cuvée Vieilles Vignes de Chardonnay est réellement exceptionnelle...
Et les habitués de la maison le savent !

Millésimes actuels : 2005 , 2006 et 2008.

Les cuvées

Identitaires

CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet

& Fils

OGER GRAND CRU

Brut sans année

« L'expression d'un terroir unique »

Depuis 2011

Cuvée atypique dans la gamme Pierre Gimonnet & Fils :
« C'est l'exception qui confirme la règle ».

Alors que nous sommes des irréductibles défenseurs des assemblages de « terroirs différents » pour obtenir plus de complexité et d'équilibre, nous avons décidé de créer une cuvée « OGER GRAND CRU ». Elle est l'expression « masculine » d'un très grand terroir de blanc de blancs, avec une minéralité « plus fumée » que nos assemblages habituels.

Pour les amateurs de Champagnes identitaires.

Alors que nous sommes des irréductibles défenseurs des assemblages de « terroirs différents » pour obtenir plus de complexité et d'équilibre...
Alors qu'avec 12 hectares de grand cru, nous n'avions jamais élaboré de Special Club « grand cru » pur, car nous y ajoutons toujours un peu de « Cuis 1er Cru » apportant la fraîcheur, incontournable de notre style...

Nous avons décidé de créer à partir du millésime 2012 plusieurs cuvées « Special Club » MONO-TERROIR GRAND CRU », en quantités limitées.

« L'exception qui confirme la règle » :
l'antithèse de notre philosophie des grands assemblages. »

OGER GRAND CRU

" Puissance et minéralité d'un grand terroir "

Le « OGER GRAND CRU » 2012 est la seule origine provenant du sud de la Côte des Blancs. Elle se singularise par sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumée » que nos assemblages habituels. Pour découvrir l'opulence d'un Terroir du Sud de de la Côte des Blancs.

Futurs millésimes : 2015, 2016 et 2017.

CRAMANT GRAND CRU

" Notre Terroir préféré. Elégance soyeuse et profondeur "

Le « CRAMANT GRAND CRU » 2012 est sans aucun doute notre « coup de cœur », car c'est un assemblage d'une dizaine de parcelles de vieilles vignes (40 à plus de 100 ans) sur ce Terroir unique, considéré par tous comme l'un des deux grands crus historiques de la Côte des Blancs. Sa texture soyeuse, son élégance et sa profondeur sont inimitables.

Futurs millésimes : 2014, 2015, 2016, 2017 et 2018.

CHOUILLY GRAND CRU

" Grand Blanc tout en finesse et élégance, à la texture ultra-crayeuse "

Le « CHOUILLY GRAND CRU » 2012 est notre seule cuvée qui provient de plusieurs parcelles, mais d'un seul lieu-dit : « Montaigu ». Son style représente l'archétype du Champagne « blanc de blancs » fin, délicat et crémeux. Très « Gimonnet » dans son identité.

Futurs millésimes : 2014, 2015, 2016 et 2017.

CHAPITRE 4

Né à Cuis, loved everywhere

Pierre Gimonnet & Fils : une référence pour les amateurs

La recherche de perfection, le respect d'un savoir-faire artisanal et la valorisation optimale d'un exceptionnel approvisionnement garanti (puisque nous n'achetons pas de raisins ; nous les produisons) nous guident vers un objectif : ravir les palais gourmets et curieux, combler les amateurs de grands vins.

Aussi la maison compte-t-elle parmi sa clientèle fidèle, nombre d'hédonistes, d'amateurs et de professionnels, particulièrement sensibles au style atypique, au caractère aérien si rare des Champagnes Pierre Gimonnet & fils.

Des distributeurs traditionnels et sélectifs

Quelque 250 000 bouteilles
quittent annuellement les caves Pierre Gimonnet & Fils,
dont 30 à 40 % de vins millésimés.

Sur le marché français qui représente 30 % des ventes, la distribution se veut sélective et traditionnelle : les grandes caves parisiennes (Lavinia, Caves Augé, Caves de Tolbiac, Ma Cave en Ville...), ainsi qu'un réseau étoffé de belles caves en province (Les Belles Caves à Tours, La Cave du Faubourg à Nancy, la Cave du Parvis saint Maurice à Lille, Vinoble à Limoges, Duclot à Bordeaux, Caves Carrière à Dijon, Cote et Vins à Saint Gilles Croix de Vie, Clos d'Alzeto en Corse...) totalisent deux tiers des ventes sur ce marché. La restauration avoisine les 10%. Et 20.000 bouteilles sont toujours réservées à une clientèle fidèle particulière qui visite notre Domaine.

Notre volonté est de maintenir environ 80.000 bouteilles sur le marché français qui, ne l'oublions pas, est le pays le plus visité au monde.

Le succès à l'exportation

Champagnes identitaires, vins à forte personnalité, mais sublimant l'élégance des Champagnes de la Côte des Blancs, les Grands Chardonnay de la maison Pierre Gimonnet & Fils connaissent un succès croissant sur les marchés d'exportation :

En effet, environ 70 % de la production est exporté, dans 42 pays (en 2018).

Sans aucun doute, nous sommes parmis les vignerons champenois qui exportent le plus : de 160 à 180.000 bouteilles par an.

Depuis 10 ans, la quantité des vins exportés en Europe stagne, alors que le grand export s'envole.

Sur les destinations lointaines, les U.S.A. sont devenus notre 1er marché avec plus de 40.000 bouteilles/an depuis 2015, et la Russie représente notre 3ème marché export en 2018 avec plus de 12.000 flacons. L'Australie et le Japon affichent des volumes significatifs.

En Europe, l'Allemagne reste notre 1er marché, loin devant nos autres importants que sont l'Angleterre, l'Italie et la Belgique. A noter, cette curiosité, l'importance du marché grec pour notre maison qui est notre 1er client méditerranéen.
Enfin, les pays scandinaves (Suède, Finlande, Danemark, Norvège) progressent.

© COCHET CONCEPT - EPERNAY / PHOTOS : CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET - BOUTEILLES : IMAGE DE MARQUE