

Millésime de Collection 2006 en magnum

Extra-brut 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 Gimmonnet & Fils. A l'origine, cette cuvée est le même assemblage que le Spécial Club. Seul l'itinéraire de vieillissement diffère : la prise de mousse et la maturation du vin s'effectuent exclusivement en magnums.

Cette Cuvée met très largement en valeur le terroir de Cramant Grand Cru... d'autant plus que plus de les vins de Chouilly proviennent du lieu-dit « Montaigu » (séparé de Cramant par un petit chemin) ... Assemblage très complexe et équilibré entre matière, élégance et finesse. Un sublime 2006, puissant, gourmand, tout en subtilité.



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : 100% nord Côte des Blancs.

Assemblage 2006 :

- **65% Cramant Grand Cru** (30% provient de vignes plantées en 1911 et 1913, « Buissons » et « Bateau »).
- **22,5% Chouilly Grand Cru** « Montaigu » et « Ronds Buissons »
- **12,5 % Cuis 1^{er} Cru** « Basses vignes ».

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : février 2007

Vieillessement : En bouteille sur lies pendant plus de 10 ans

Dégorgement : 1 an avant expédition

Dosage : EXTRA-BRUT- 4,5 g/L de sucre

Production : **3.713 magnums**