

# Millésime de Collection 2005

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 Gimonnet & 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 très grand 2005, où nous avons privilégié l'élégance minérale.



## ASSEMBLAGE 2005

**Cépage** 100% Chardonnay  
**Terroirs** 100% nord Côte des Blancs.

57% **CRAMANT** Grand Cru

1/4 « Terres de Buissons » de 1913, 14% du « Bateau » de 1911, « Gros Mont » ...

30 % **CHOUILLY** Grand Cru « Montaigu » de 1951.

13 % **CUIS** 1<sup>er</sup> Cru

## Vinification

Vendanges manuelles et pressurage fractionné

Débourbage 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)** mai 2006

**Vieillessement** En bouteilles sur lies plus de 10 ans

**Dégorgement** 1 an avant expédition

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

**Production** 4.897 magnums

VIGNOBLES : CUIS 1<sup>er</sup> Cru, CRAMANT Grand Cru, CHOUILLY Grand Cru, OGER Grand Cru, VERTUS 1<sup>er</sup> Cru  
CONTACT : 1 rue de la République 51530 CUIS Tél : 03 26 59 78 70 info@champagne-gimonnet.com  
Toutes les fiches techniques sont disponibles sur [www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

CHAMPAGNE  
**Pierre Gimonnet**  
& Fils

*le terroir est un Chef d'œuvre de la Nature...*