Champagne « SPECIAL CLUB » 2012
GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY
(Bouteille de style XVIIIème)

« Fruit d'une sélection sévère, **c'est 'le nec plus ultra' de nos terroirs et le summum de nos millésimes.**

L'assemblage est composé exclusivement de **chardonnay**, et uniquement **de vieilles vignes** (la plus jeune vigne composant cet assemblage a 40 ans, la plus vieille a été plantée en 1911 (Fond du Bateau à Cramant). Toujours composée majoritairement de CRAMANT grand cru, c'est un assemblage millimétré de « Grands Terroirs », c'est-à-dire de « Cœur de Terroirs » de grands et 1er crus.
A noter que pour donner la signature « Pierre Gimonnet », il y a toujours « une pointe » de « Cuis 1er cru, pour apporter cette note de fraîcheur, incontournable de notre style.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 2012

100 % Chardonnay dont :

- **60 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans , essentiellement sur les lieux-dits " Buissons », « Hautes Bauves », « Bionnes » « le Bateau », » Gros Monts »...) ; 21 % des raisins de Cramant ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **30 % Chouilly Grand Cru** (exclusivement du lieu-dit « Mont Aigu » planté en 1951)
- **10 % Cuis 1er Cru** (« les Basses vignes »)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnays. **Mais cette cuvée majoritairement Cramant exprime à la perfection ce style** : très complexe et avec de la matière mais beaucoup d'élégance et de finesse.
Cet assemblage est « un classique » des grands assemblages Gimonnet

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant et Chouilly**
- fermentation alcoolique thermorégulée (18 - 21° C)
- fermentation malolactique
- collage, et conservation sur lies 6 mois
- stabilisation au froid (- 4° C)
- mise en bouteilles au domaine en avril 2013
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 4ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition - dosage faible (moins de 5gr/l)

Production annuelle

10 à 30.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
21.516 bouteilles pour le millésime 2012