Champagne « SPECIAL CLUB », MILLESIME 1983

(bouteille de style XVIIIème)

Cramant. Chouilly. Cuis

« 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, provenant **à majorité de vieilles vignes** .
Exclusivement du nord de la Côte des Blancs .
Dans les millésimes antérieurs à 1988, l'assemblage est composée généralement de 2/3 de Grands crus et 1/3 de Cuis 1er cru. Ce qui confère de la complexité et de la longévité à cette cuvée.

La cuvée Spécial Club, millésime 1998 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 1983

100 % Chardonnay dont :

- **35 % Cramant Grand Cru** (essentiellement des « Buissons », plantés en 1913 et 1956.
- **35 % Chouilly Grand Cru** (lieu-dit « Montaigu » planté en 1951).
- **30 % Cuis 1er Cru** (Croix-Blanche, Basses-vignes)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnay.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **degré alcoolique naturel à la vendange : 10°5 – très bon pour les années 1980.**
- fermentation alcoolique thermorégulée (18 - 21° C)
- fermentation malolactique
- conservation sur lies 8 mois (pas de collage à cette époque)
- stabilisation au froid (- 4° C)
- mise en bouteilles au domaine en juin 1984

- dégorgement en
- dosage faible (4 gr/l)

Production annuelle

5 à 20.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
9.866 bouteilles pour le millésime 1983.

Champagne « SPECIAL CLUB », MILLESIME 1988

(bouteille de style XVIIIème)

Cramant. Chouilly. Cuis

« 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, provenant **à majorité de vieilles vignes** .
Exclusivement du nord de la Côte des Blancs .

Le millésime 1998 est un assemblage atypique, car c'est le 1er assemblage vinifié et élaboré par notre génération.
De ce fait, c'est le 1er et le seul millésime exclusivement grand cru.
Il n'y a pas d'apport de Cuis 1er cru.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 1988

100 % Chardonnay dont :

- **62 % Cramant Grand Cru** (majoritairement « Fond du Bateau » , « Buissons » et «Gromonts »
- **37 % Chouilly Grand Cru** (lieu-dit « Montaigu » planté en 1951).
- **1% Cuis 1er cru ?...**

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **degré alcoolique naturel à la vendange : 10°5 – très bon pour les années 1980.**
- fermentation alcoolique thermorégulée (18 - 21° C)
- fermentation malolactique
- conservation sur lies 8 mois (pas de collage à cette époque)
- stabilisation au froid (- 4° C)
- mise en bouteilles au domaine en juin 1989
- dégorgement en mars 2018
- dosage faible (4 gr/l)

Production annuelle

20.325 bouteilles pour le millésime 1988.

Champagne « SPECIAL CLUB », MILLESIME 1998

(bouteille de style XVIIIème)

Cramant. Chouilly. Cuis

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

L'assemblage est toujours composé exclusivement de chardonnay, provenant **à majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes** (50 % de nos vignes ont plus de 40 ans, les deux « doyennes » ont 80 ans...). Dans « la recette » de cette cuvée Club Gimonnet 'aujourd'hui rebaptisé « Grands Terroirs de Chardonnay », on trouve toujours 10 à 20% de Cuis, « simple 1er cru » de la Côte des blancs, car il apporte à cette cuvée la signature Pierre Gimonnet…
Art de l'assemblage : *additionner les qualités de différentes origines pour complexifier l'unicité de chaque origine (définition de Didier Gimonnet)…. Dans le seule but de rechercher l'harmonie et l'équilibre.*

Pourquoi a-t-on millésimer 1998 ? « Simplement parce que c'est bon ! ».
1998 était une « grosse récolte » dans les blancs…. Près de 16.000 kg/ha de moyenne sur notre Domaine… avec nos vignes de plus de 50 ans avec des rendements de 10 à 13.000 kg/ha.
Beaux degrés naturels : moyenne de cuverie : 10°3 naturel – 460 Hl à plus de 11° naturel… acidité relativement faible (pour l'époque) : le choix de millésimer était évident…

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 1998

100 % Chardonnay dont :

- **69 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans uniquement : Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts...), 20 % des raisins ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **12 % Chouilly Grand Cru** (Montaigu planté en 1951)
- **19 % Cuis 1er Cru** (Croix-Blanche, Basses-vignes, vignes de Côte sur argile)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnay. Mais cette cuvée reste très majoritairement Cramant..

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
Récolte généreuse : seuls les CRAMANT dépassent les 11° - la moyenne cuverie : 10°3
- 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 1999
- dégorgement en 2003
- dosage faible (4 gr/l)

Production annuelle

A partir de 1998, les volumes de « Special Club » augmentent chez Gimonnet .
25.451 bouteilles pour le millésime 1998, et 2.595 magnums de Collection

Champagne « SPECIAL CLUB », MILLESIME 1999

(bouteille de style XVIIIème)

Cramant. Chouilly. Cuis

« 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, provenant **à majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes** (50 % de nos vignes ont plus de 40 ans, les deux « doyennes » ont 80 ans...).
20 à 30% de l'assemblage proviennent quant à eux de notre vignoble de « Cuis 1er Cru ». Il confère de la complexité et de la longévité à cette cuvée.

La cuvée Spécial Club, millésime 1999 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 1999

100 % Chardonnay dont :

- **45 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans uniquement : Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts...), 20 % des raisins ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **30 % Chouilly Grand Cru** (25% Mont Aigu planté en 1951. 5% Ronds Buissons)
- **25 % Cuis 1er Cru** (Croix-Blanche, Basses-vignes)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnay. 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.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant et Chouilly** ; très légère sur Cuis
- 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 2000
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 5 ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition
- dosage faible (6gr/l)

Production annuelle

5 à 20.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
39.873 bouteilles pour le millésime 1999, exceptionnel…
Les derniers grands millésimes : 1979, 1982, 1985, 1988, 1989, 1990, 1995,1996 et 1998.

Champagne « SPECIAL CLUB », MILLESIME 2000

(Bouteille de style XVIIIème)

Cramant. Chouilly. Cuis

« 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, provenant **à majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes** (50 % de nos vignes ont plus de 40 ans, les deux « doyennes » ont 80 ans...).
20 à 30% de l'assemblage proviennent quant à eux de notre vignoble de « Cuis 1er Cru ». Il confère de la complexité et de la longévité à cette cuvée.
La cuvée Spécial Club, millésime 2000 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 2000

100 % Chardonnay dont :

- **48 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans uniquement : Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts...), 25 % des raisins ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **35 % Chouilly Grand Cru** (30% Mont Aigu planté en 1951. 5% Ronds Buissons)
- **17 % Cuis 1er Cru** (8% Croix-Blanche, 9% les Roualles…)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnay. 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.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant et Chouilly** ; très légère sur Cuis
- 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 mai 2001
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 5 ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition
- dosage faible (8 à 6 gr/l)

Production annuelle

5 à 20.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
19.620 bouteilles pour le millésime 2000.

Champagne « SPECIAL CLUB », MILLESIME 2004

(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, provenant **à majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes** (50 % de nos vignes ont plus de 40 ans, les deux « doyennes » ont plus de 90 ans...).
20 à 30% de l'assemblage proviennent quant à eux de notre vignoble de « Cuis 1er Cru ». Il confère de la complexité et de la longévité à cette cuvée.

La cuvée Spécial Club, millésime 2004 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 2004

100 % Chardonnay dont :

- **60 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans : Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts...), 40 % des raisins ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **28 % Chouilly Grand Cru** (15% Mont Aigu planté en 1951. 13% Ronds Buissons)
- **12 % Cuis 1er Cru** (Croix-Blanche, …)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnay. **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.
2004 est sans aucun doute une très grande année, obtenue avec des rendements généreux.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant et Chouilly** ; très légère sur Cuis
- 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 2005
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 5 ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition
- dosage faible (6gr/l)

Production annuelle

5 à 20.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
15.240 bouteilles pour le millésime 2004.

Champagne « SPECIAL CLUB » 2005
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, provenant **à majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes** (50 % de nos vignes ont plus de 40 ans, les deux « doyennes » ont plus de 90 ans...). 20 à 30% de l'assemblage proviennent quant à eux de notre vignoble de « Cuis 1er Cru ». Il confère de la complexité et de la longévité à cette cuvée.

La cuvée Spécial Club, millésime 2005 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 2005

100 % Chardonnay dont :

- **57 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans : Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts...), 25 % des raisins ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **30 % Chouilly Grand Cru** (uniquement Mont Aigu planté en 1951)
- **13 % Cuis 1er Cru** (Bourgs…)

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.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant** ; très légère sur Chouilly et Cuis
- 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 mai 2006
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 5 ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition - dosage faible (6gr/l)

Production annuelle

5 à 20.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
25.407 bouteilles pour le millésime 2005.

Champagne « SPECIAL CLUB » 2006
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.

La cuvée Spécial Club, millésime 2006 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 2006

100 % Chardonnay dont :
- **65 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans : Buissons, Hautes Bauves, Fond du Bateau, Gros Monts...), 20 % des raisins ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **22,5 % Chouilly Grand Cru** (majoritairement « Mont Aigu », mais aussi « Ronds Buissons »)
- **12,5 % Cuis 1er Cru** (« 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.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant** ; très légère sur Chouilly et Cuis
- 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 2007
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 5 ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition - dosage faible (5gr/l)

Production annuelle

5 à 20.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
15.230 bouteilles pour le millésime 2006.

Champagne « SPECIAL CLUB » 2009
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.

La cuvée Spécial Club, millésime 2009 incarne l'archétype du style Pierre Gimonnet & Fils : un Champagne de superbe structure, offrant une très belle matière, tout en finesse et en élégance.

Olivier et Didier Gimonnet

Assemblage de la Cuvée « SPECIAL CLUB » 2009

100 % Chardonnay dont :
- **60 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans : Buissons, Hautes Bauves, Fond du Bateau, Gros Monts...), 55 % des raisins de Cramant ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **24 % Chouilly Grand Cru** (exclusivement du lieu-dit « Mont Aigu » planté en 1951)
- **16 % Cuis 1er Cru** (« Croix-Blanche »)

Cette cuvée offre un très bel équilibre entre les différentes origines de nos chardonnay. **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.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant** ; très légère sur Chouilly et Cuis
- 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 2010
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 7 ans minimum
- dégorgement en 2016 - dosage faible (5gr/l)

Production annuelle

10 à 30.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
7.976 bouteilles « seulement » pour le millésime 2009.

Champagne « SPECIAL CLUB » 2010
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 » 2010

100 % Chardonnay dont :

- **61 % Cramant Grand Cru** (une dizaine de vieilles vignes de plus de 40 ans , essentiellement sur les lieux-dits " Buissons », « Hautes Bauves », « Fond du Bateau », » Gros Monts »...) ; 37 % des raisins de Cramant ont été récoltés sur des vignes plantées en 1911 et 1913.
- **23 % Chouilly Grand Cru** (exclusivement du lieu-dit « Mont Aigu » planté en 1951)
- **14 % Cuis 1er Cru** (« Croix-Blanche »)
- **2% Vertus 1er cru**

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.

Vinification

- vendanges manuelles et pressurage traditionnel
- **pas de chaptalisation des Cramant** ; très légère sur Chouilly et Cuis
- 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 2011
- vieillissement en bouteilles, sur lies pendant 5 ans minimum
- dégorgement 3 mois avant expédition - dosage faible (5gr/l)

Production annuelle

10 à 30.000 bouteilles selon la qualité de la récolte, et uniquement les grandes années.
15.968 bouteilles pour le millésime 2010