



Gimonnet

Die Familie Gimonnet ist bereits **seit Mitte des 17. Jahrhunderts** im Dorf Cuis an der nördlichen Côte de Blancs ansässig und begann 1750 mit dem Weinbau. Einen wichtigen Meilenstein legte **Pierre Gimonnet**, der in den 1920er Jahren mit der Produktion unter eigenem Label begann. Didier und Olivier brachten das Weingut zu seinem heutigen Renommee und nun übernehmen deren **Söhne Pierre-Guillaume und Arnaud** die Verantwortung.

12 der 30 Hektar Weinberge liegen in den **Grand Cru-Orten Cramant, Chouilly und Oger**, der Rest in **Cuis** und etwas in **Vertus** (beides 1er Cru). Der Erhalt alter Reben (50 Jahre und mehr) ist für die Gimonnets der Schlüssel für hohe Weinqualität.

Obwohl das Weingut einen hohen Anteil an Grand Cru Lagen besitzt, spielt der Anteil der 1er Cru Weine insb. aus Cuis eine sehr große Rolle. **Cuis** verkörpert mit dessen **Frische und Säure** das ideale Gegenstück zur **Tiefe und Fülle von Cramant und Chouilly**.

Alle Parzellen werden separat vinifiziert und es werden **ausschließlich Stahltanks** verwendet, um möglichst **geradlinige, präzise gekelterte Weine voller Finesse und Mineralität** zu erhalten. Seit einigen Jahren werden **Einzellagen** erzeugt, etwas das auch die jüngere Generation vorangetrieben hat.

Die Champagner von Gimonnet sind in erster Linie **pur, elegant und finessenreich**, reifen unglaublich gut und zeigen den klassischen **Charakter der nördlichen Côte des Blancs**.



Champagner:

Cuis Brut

100% Chardonnay aus Cuis
1er Cru
Dosage: 6g/l
Flaschenreife: mind. 2 Jahre
Aus 8 verschiedenen Jahrgängen

Brut Extra

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre
Aus mind. 5 verschiedenen Jahrgängen

Rosé de Blancs

93% Chardonnay
7% Pinot Noir aus Bouzy (Rotwein)
Dosage: 5g/l
Flaschenreife: mind. 18 Monate

Gastronome Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre
mit niedrigerem Druck gefüllt für feinere Perlage

Fleuron Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Flaschenreife: mind. 4 Jahre

Oenophile Brut Nature Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Oger Expression d'un Terroir

100% Chardonnay aus Oger
Dosage: 5g/l
Flaschenreife: mind. 2 Jahre

Special Club

Grand Terroirs de Chardonnay / Oger / Millésime / Cramant / Chouilly / Cuis
alle 100% Chardonnay
Dosage: 4-5g/l
Flaschenreife: 4-6 Jahre

Fakten:

R.M., Côte des Blancs, Cuis, 29ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!