



PIERRE GIMONNET

Die Familie Gimonnet baut seit 1750 Wein an, **Pierre Gimonnet**, begann **1935** in Cuis. Heute sind dessen Enkel **Didier** und **Olivier** verantwortlich für das Weingut.

11 der 28 Hektar Weinberge sind in Grand Cru Lagen der Orte Cramant und Chouilly, ein weitere Hektar in Oger kam 2004 hinzu. Die übrigen 16 Hektar liegen im Wesentlichen in Premier Cru Lagen in Cuis, kleinere Lagen in Vertus und Aÿ. Didier glaubt, dass der **Erhalt alter Reben** der **Schlüssel** für **hohe Weinqualität** ist. Im Durchschnitt beträgt das Alter seiner Reben 35 Jahre, in den Grand Cru Lagen ist ein großer Teil über 40 Jahre alt, zwei sehr alte Parzelle finden sich in Cramant (Fond du Bateau, gepflanzt 1911) und in Buissons (gepflanzt 1913).





Obwohl Gimonnet einen hohen Anteil an Grand Cru Lagen besitzt, weigerte er sich stets, ein Cuvée nur aus diesen Lagen herzustellen. Er will ultra-konzentrierte Weine vermeiden und stattdessen **balancierte Weine mit Finesse und Eleganz** erzeugen. Cuis verkörpert mit Frische und Säure das ideale Gegenstück zu der Tiefe und Fülle von Cramant und Chouilly.

Alle **Parzellen werden separat vinifiziert**, um deren Charakter zu erhalten. Der Einsatz von Holz wird vermieden, Gärung und malolaktische Gärung finden in Stahltanks statt. Seit 1982 werden einige der **Reserveweine in Flaschen abgefüllt** und mit etwas Zucker versehen, um eine leichte Perlage zu erzeugen. Die Weine von Gimonnet sind in erster Linie **pur, elegant und finessenreich**, reifen unglaublich gut, dabei sehr individuell und zeigen den klassischen Charakter der nördlichen Côte des Blancs.

FACTS: R.M., Cuis, Côte des Blancs, 28 ha., 11ha. Grand Cru, 250.000 Flaschen/ Jahr



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



Cuis Brut

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

Brut Extra

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

Rosé de Blancs

92% Chardonnay
8% Pionot Noir
Dosage: 5g/l
18-30 Monate
Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Cuvée Gastronom

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

Min. 3 Jahre

Flaschenreife

Oger Expression d'un Terroir

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

2 Jahre Flaschenreife

Fleuron Brut

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

Min. 4 Jahre

Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Oenophile Brut
Nature Millésime**

Wie Fleuron, nur ohne
Dosage und 1 Jahr
länger gereift

**Spécial Club
"Grands Terroirs
de Chardonnay"
Millésime**

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

**Oger Spécial
Club Millésime**

100% Chardonnay aus
Oger Grand Cru
Dosage: 5g/l
4 Jahre Flaschenreife



Chouilly Spécial Club Millésime

100% Chardonnay aus
der Parzelle
"Montaigu" in der
Grand Cru Lage
Chouilly
Dosage: 4g/l
4 Jahre Flaschenreife

Cramant Spécial Club Millésime

100% Chardonnay aus
Cramant Grand Cru
Dosage: 4g/l
4 Jahre Flaschenreife
Alte Reben

Cuis Spécial Club Millésime

100% Chardonnay aus
Cuis 1er Cru
85% Lage "Croix-
Blanche", 15% Lage
"les Roualles"
Dosage: 5g/l
4 Jahre Flaschenreife
Alte Reben