

Bar Tales

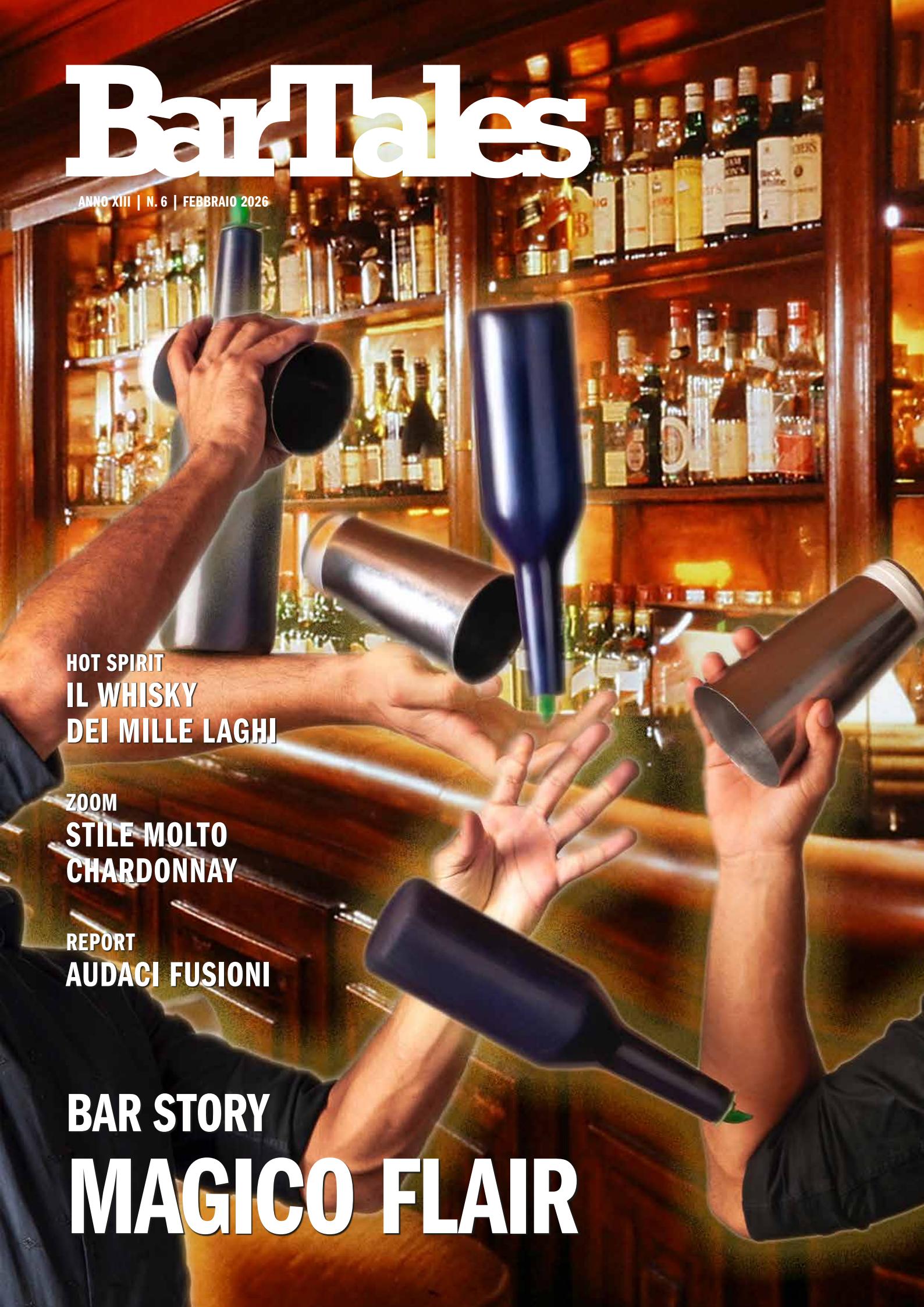
ANNO XIII | N. 6 | FEBBRAIO 2026

HOT SPIRIT
IL WHISKY
DEI MILLE LAGHI

ZOOM
STILE MOLTO
CHARDONNAY

REPORT
AUDACI FUSIONI

BAR STORY
MAGICO FLAIR



STILE MOLTO CHARDONNAY

Gimmonet, l'equilibrio perfetto tra mineralità e finezza

DI VALENTINA RIZZI

Nel panorama vitivinicolo della Côte des Blancs, il nome Pierre Gimmonet & Fils non rappresenta soltanto una Maison di prestigio, ma incarna una vera e propria filosofia produttiva dedicata alla purezza. Se è vero che la storia della famiglia affonda le radici nei secoli scorsi, è a partire dagli

anni '50 che il marchio ha saputo tracciare un solco indelebile nel mondo delle bollicine francesi, definendo quello stile "molto Chardonnay" che oggi è diventato un punto di riferimento globale per gli amanti della finezza.

Questa eccellenza nasce da una consapevolezza profonda: per un viticoltore è difficile spiegare la propria Maison a parole, poiché essa si esprime soprattutto attraverso i gesti, anni di vita al servizio di una terra e trasmissioni spesso silenziose tra le generazioni.

Presso la Pierre Gimmonet & Fils, lo Champagne è inteso come un legame indissolubile che unisce l'uomo alla storia e al rigore. È un cammino tracciato dagli antenati giunti a Cuis nel 1615: da Pierre, il nonno visionario che fondò la Maison nel 1925, a Michel che ne plasmò lo stile con intuito, fino a Françoise che ha portato in dote le preziose vigne di Cramant. Oggi, la terza e la quarta generazione portano avanti questa eredità, convinti che la qualità nasca innanzitutto dalla terra e dal rispetto del ciclo naturale.

Per la famiglia Gimmonet, infatti, lo Champagne è, prima di ogni altra cosa,

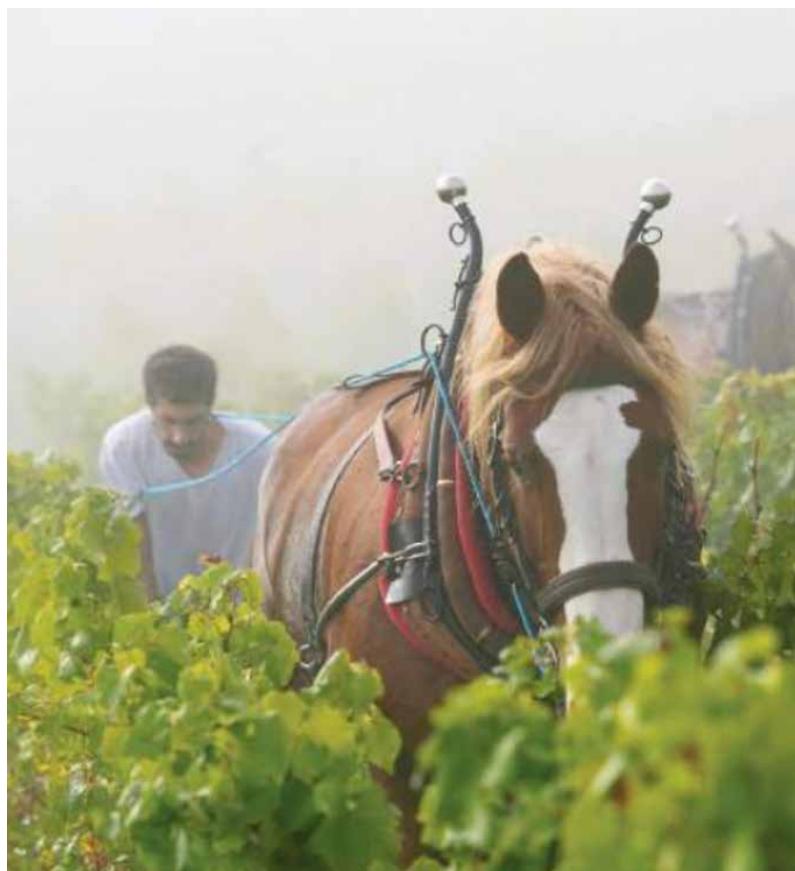




un vino: non può esistere una bollicina d'eccellenza che non vanti origini nobili e vigne eccezionali. Il segreto della Maison risiede in una precisione tecnica rigorosa, quasi ossessiva, che eleva la vinificazione a forma d'arte. Ogni passaggio segue metodologie tradizionali volte a esaltare la materia prima senza mai sovrastarla:

- **l'artigianalità del raccolto** la vendemmia avviene esclusivamente in modo manuale, selezionando solo i grappoli che raggiungono la perfezione aromatica;
- **la delicatezza della spremitura** Gimonnet utilizza ancora la spremitura tradizionale, un processo lento e rispettoso che preserva l'integrità del mosto;





- **la micro-vinificazione** la fermentazione avviene in piccoli tini, una scelta che permette di vinificare separatamente le diverse parcelle, mantenendo intatta l'identità cromatica e sensoriale di ogni vigneto;
- **l'equilibrio malolattico** una fermentazione sapientemente gestita conferisce al vino quella rotondità che bilancia la naturale acidità dello Chardonnay.

In ogni calice si ritrova un equilibrio perfetto tra mineralità e finezza, la firma inconfondibile di una famiglia che ha fatto della coerenza la sua più grande risorsa.

Il viaggio nella Maison Gimonnet parte da quella zona definita: la costa dei bianchi. Tutto ha inizio nel 1925, con soli 7 ettari a Cuis Premier Cru. Oggi la Maison vanta oltre 30 ettari, un'estensione



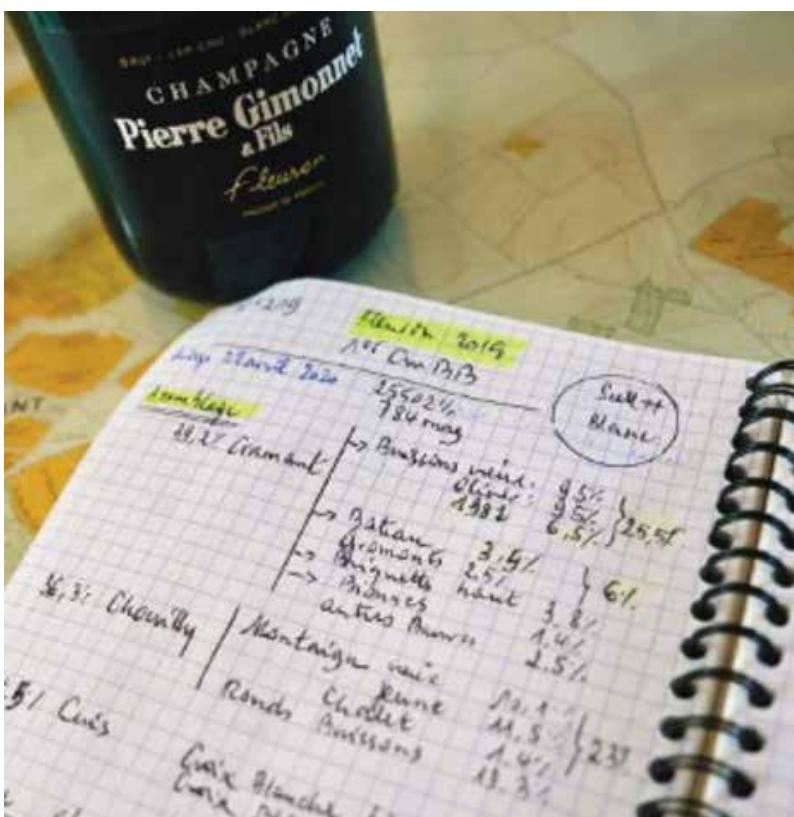
singolare per la Champagne, ma con una particolarità assoluta: il vigneto è situato esclusivamente nei borghi Premier e Grand Cru della Côte des Blancs. È una terra di gesso e luce, dove lo Chardonnay regna sovrano. Il dominio è un mosaico di *lieux-dits*: dai 15 ettari di Cuis, culla storica e salina, ai 6 ettari di Cramant, cuo-

re pulsante delle cuvée più prestigiose, passando per le perle di Chouilly, Oger, Vertus e le recenti acquisizioni a Le Mesnil-sur-Oger.

La Maison Gimonnet copre il 100% del proprio fabbisogno di uve. Per la famiglia Gimonnet l'80% dello stile si gioca nell'interazione tra suolo e pianta. Il segreto ri-



CHAPITRE 3



siede nell'età dei ceppi. Le vecchie vigne, profondamente radicate nel gesso, sono le uniche capaci di estrarre quella mineralità intensa che è la firma della Maison. Le parcelle centenarie di Cramant – *Le Bateau* (1911) e *Les Terres des Buissons*

(1913) – offrono ancora oggi raccolti d'eccezione.

Per preservare l'identità del gusto, Arnaud e Pierre-Guillaume proseguono la selezione massale reimpiantando i nuovi ceppi, partendo dai migliori esemplari delle vecchie vigne per mantenere una ricchezza genetica che nessun vivaista industriale potrebbe replicare.

La transizione verso pratiche sostenibili, iniziata da Olivier e Didier e oggi accelerata dalla nuova generazione, si basa sul buon senso, quindi: zero erbicidi e insetticidi, gestione dei suoli anche attraverso la trazione animale (cavallo) nelle vigne più vecchie; la certificazione HVE3 che riconosce un rispetto del suolo che la famiglia praticava già da decenni.

La storia dei Gimonnet non è una leggenda dorata, ma una cronaca di contadini e aratori che abitano Cuis dal XVII secolo. L'avventura dello Champagne moderno inizia nel 1925 con Pierre, che costruisce la cantina attuale, e prosegue nel 1955 con Michel che fu un pioniere: introdusse la vinificazione parcellare e i

vini di riserva conservati in bottiglia (dal 1982). Dagli anni '80, Olivier e Didier hanno affinato questa firma con un pizzico di perfezionismo e una fiducia tranquilla.

Eredi dello spirito innovatore di Michel, Olivier, Didier, Arnaud e Pierre-Guillaume, operano ogni giorno affinché Pierre Gimonnet & Fils sia il punto di riferimento per lo Chardonnay. La loro è una precisione tecnica che sposa la sensibilità umana. La data della vendemmia è cruciale per permettere alla vite di attingere agli elementi minerali profondi, si utilizza solo il mosto fiore (la cuvée), separandolo dai succhi di pressatura meno nobili (*taille*); la pressatura avviene entro sei ore dal raccolto; i mosti si muovono per gravità e la sfecciatura è naturale e a freddo, per preservare ogni sfumatura aromatica; ogni fermentazione avviene in piccoli tini d'acciaio termoregolati, rispettando l'identità di ogni singolo terroir.

L'assemblaggio è il cuore della tradizione champenoise. Ogni primavera degustano circa 40 vini chiari dell'ultima vendemmia. Ma il loro vero asso nella manica è il metodo di conservazione dei vini di riserva. Dal 1982 conservano il 100% dei loro vini di riserva esclusivamente in bottiglia, mai in vasca. 200.000 bottiglie riposano nel fresco delle cantine, tra i 10 e i 25 metri sottoterra. Questa autolisi lenta conferisce una trama setosa e una complessità patinata, mantenendo una freschezza che il metallo o il legno non potrebbero garantire.

Sebbene l'assemblaggio multi-villaggio sia il cuore del suo stile, Gimonnet ha scelto di esplorare anche la via dei mono-terroir. Dal 2005, con l'arrivo di un ettaro a Oger, hanno iniziato a isolare le personalità più forti. Oggi, le loro cuvée Special Club dedicate a Cramant, Chouil-



ly, Oger e Cuis (vinificato in millesimato dal 2018) rappresentano delle "nicchie" di eccellenza. Anche in questo caso Gimonnet & Fils ragiona da assemblatore. Il mono-villaggio Oger, ad esempio, unisce quattro diversi *lieux-dits* dello stesso comune per trovarne la sintesi perfetta.

I brut senza annata come il *Cuis 1er Cru*, il *Brut Extra* e il *Rosé de Blancs* (l'unico "strappo alla regola" dominato comunque dallo Chardonnay) portano lo stile della Maison e la costanza attesa dal mercato. I Millesimati sono prodotti solo quando la natura supera le aspettative. I *Grands Terroirs de Chardonnay* sono sintesi delle vecchie vigne più nobili, e le cuvée mono-villaggio che offrono ritratti puri e senza compromessi di Cramant, Chouilly o Oger.

In Champagne esistono etichette che



raccontano un territorio e altre che raccontano una visione. Poi c'è lo Special Club, che unisce magistralmente le due cose. È il simbolo più identitario del *Club Trésors de Champagne*, un gruppo selezionatissimo di famiglie, oggi appena 25 membri, che dal 1971 non inseguono mode, ma custodiscono l'essenza della loro terra con un impegno artigiano fuori dal comune.

Ecco i 5 Champagne Spécial Club di Pierre Gimonnet & Fils.

SPÉCIAL CLUB GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY

In questa cuvée confluiscce solo l'essenza dello Chardonnay dei terroir prediletti della Côte des Blancs: i Grand Cru di Cramant e Chouilly e il Premier Cru di

Cuis. Le vigne hanno tutte oltre 40 anni, con punte storiche piantate nel 1911 e nel 1913. Il risultato è uno Champagne dove la freschezza non è mai banale, ma si sposa a una consistenza morbida, fine ed estremamente elegante.

SPÉCIAL CLUB CUIS 1ER CRU

Cuis è la culla della Maison, nel nord della Côte des Blancs. Questo Special Club è una vera dichiarazione d'intenti: un vino cristallino che riflette le caratteristiche profonde del cru. Agrumi vibranti, sostanza e una mineralità tagliente lo rendono un ritratto fedele delle radici della famiglia.

SPÉCIAL CLUB CRAMANT GRAND CRU

È il prediletto in casa Gimonnet, il



“cuore” della produzione. Nato da vigne che vanno dai 40 ai 100 anni in parcelle leggendarie come *Le Bateau* e *Terres de Buissons*, questo Champagne è l’apoteosi della profondità: cremoso, lungo e di una complessità che sembra non finire mai.

SPÉCIAL CLUB OGER GRAND CRU

Ampiezza, densità e una mineralità quasi affumicata: è il timbro del Grand Cru di Oger, situato a sud della Côte des Blancs. Qui lo Chardonnay si fa solare e generoso; la grafite emerge più del gesso, regalando una bottiglia fuori dal comune che svela il lato più strutturato e potente della filosofia Gimonnet.

SPÉCIAL CLUB CHOUILLY GRAND CRU

Nel celebre *Lieu-dit Mont Aigu*, dove

il gesso affiora prepotente, affondano le radici le vecchie vigne del 1951. Questo Champagne è l’archetipo del grande Blanc de Blancs: finezza cristallina, purezza salina e una texture “ultra-gessosa”. Un vino di tensione assoluta, vibrante e purissimo.

Attraverso questi cinque Spécial Club, Pierre Gimonnet & Fils non offre solo del vino, ma un’esperienza di lettura del territorio. Che sia la tensione di Chouilly o la solarità di Oger, ogni bottiglia è un frammento di storia familiare e geologica, custodito con la stessa cura con cui i Gimonnet scrivono, da generazioni, i loro piccoli taccuini in cantina.

Gli Champagne Gimonnet & Fils sono distribuiti in Italia da Meregalli Wines.