



Domaine PIERRE GIMMONET

Les premières étiquettes connues sont au nom d'Henri GIMONNET début du XXème siècle.

Mais, c'est durant la période de l'entre-deux guerres que débute vraiment l'activité de vinification de la maison.

A partir de 1955, Michel Gimmonet, intègre l'exploitation familiale et révolutionne la vinification. Sa passion et son esprit scientifique font de lui un précurseur dans les vinifications parcellaires en petites cuves en acier inoxydable, pour assurer le respect de chaque origine, la traçabilité et la connaissance précise de chaque « lieu-dit ». Il sait combien le vignoble familial est unique, et son bon sens paysan le pousse à élaborer des Champagnes avec une âme qui émane évidemment de la terre.

Aujourd'hui, la Maison est toujours familiale et co-dirigée par Olivier et Didier Gimmonet, deux des quatre enfants de Michel Gimmonet et Françoise Gimmonet Larmandier.



Les vins Effervescent

Cuis 1er Cru

Brut Extra

Rosé de Blancs

Gastronome

Fleuron

Oenophile Non Dosé

Spécial Club

Millésime de Collection

Oger Grand Cru

Cramant Grand Cru

Chouilly Grand Cru