

Champagne Gonet-Médeville - Blanc de Noirs Premier Cru -



Dans son dernier numéro consacré à la Champagne, la Revue du Vin de France n'hésite pas à faire de ce Premier Cru Blanc de Noirs son « Brut sans année » préféré, parmi sa sélection d'une vingtaine de coups de cœur.

Coup de cœur : c'est bien ce que nous avons également ressenti en goûtant ce nouveau tirage, à l'automne dernier. Avec sa robe aux reflets saumonés, qui pourrait presque le faire passer pour un Champagne rosé, ce Blanc de Noirs s'illustre par son élégance rafraîchissante et l'éclat scintillant de son fruit. Savoureux et magnifiquement équilibré, il vous régalerait aussi bien à l'apéritif, que pour accompagner un buffet généreux et même tout au long d'une soirée festive.

Ici, le pinot noir du terroir crayeux de Bisseuil domine, complété de 10% environ de raisins du Grand Cru d'Ambonnay. Pour ce tirage, la récolte 2020, vinifiée et élevée pour deux tiers en cuves et un tiers en fûts, est assemblée avec 20% environ de vin de réserve.

Dégorgé en juillet 2023, ce Blanc de Noirs séduit d'emblée par sa franchise d'expression, avec un nez élégant et expressif autour des pétales de rose, de la fraise mara des bois, du pain au lait, d'un cake aux fruits rouges, mais aussi de la nectarine et du jus de groseille. On aime la minéralité crayeuse élégante qui s'élève du verre en fines voutes évoquant la roche humide. Une note de pomelo est maintenant à la relance. Raffinement, énergie et générosité : que demander de plus ?...

On retrouve cette sensation de fraîcheur tonique : la matière ample mais élastique semble ondoyer au gré d'une brise rafraîchissante. A la fois gourmand, racé mais tendu et précis, ce Blanc de Noirs vous régale de saveurs de petits fruits rouges acidulés, de mandarine et d'orange, relevées d'une empreinte pierreuse évoquant cailloux et pierre frottée ainsi que de nombreuses épices : on reconnaît les baies roses et le gingembre, le poivre Sichuan et le piment d'Espelette. On finit sur une note de marmelade et une amertume stimulante, parfaitement dosée, évoquant l'écorce d'orange.

Plaisir, intensité et équilibre, c'est un pur régal, à ouvrir en toutes occasions. Un de nos blancs de noirs favoris.

Champagne Gonet-Médeville - Blanc de Noirs Premier Cru -



Dégustation et accords

Robe : Œil de perdrix, reflet saumoné,
bulle fine

Nez : Élégant et expressif : pétales de
rose, fraise mara des bois, pain au lait,
cake aux fruits rouges, nectarine, jus de
groseille, minéralité crayeuse (roche
humide), pomelo.

Bouche : Matière ample, élastique.
Saveurs de petits fruits rouges acidulés,
de mandarine et d'orange, relevées d'une
empreinte pierreuse épicée (baies roses,
gingembre, poivre Sichuan, piment
d'Espelette). Note de marmelade (écorce
d'orange) en final.

Accords mets-vins : Idéal pour un apéritif
dînatoire : plateau de fruits de mer, des
toast au saumon fumé ou au tarama,
mais aussi des gougères, une brouillade
aux brisures de truffes, une assiette
anglaise



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans un
verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Pinot Noir (1er Cru Bisseuil et
Grand Cru Ambonnay)

Culture : Principes biologiques