

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger Champ d'Alouette - 2007



Ce superbe parcellaire millésimé, vieilli pas moins de 14 années sur lattes, magnifie l'un des plus grands terroirs à Chardonnay sur la Côte des Blancs, le Grand Cru du Mesnil-sur-Oger. Les vignes occupent 40 ares environ sur le lieu-dit Champ d'Alouette, au cœur du célèbre grand cru, avec ses sols fins et légers posés sur les fameuses craies du Campanien, incrustées de fossiles marins. Un sous-sol qui donne au vin cette tension et cette finesse d'expression typique.

Xavier Gonet vinifie cette cuvée exclusivement en vieilles barriques. Après sa prise de mousse, le vin a ensuite passé 14 années à se patiner tout en se nourrissant de ses lies. Cette culture du long vieillissement est décidément un véritable marqueur dans la galaxie « Gonet-Médeville » : la famille de Julie s'illustre depuis longtemps déjà au Château Gilette en laissant les vins en cuves pendant 20 ans voire plus, pour qu'il trouve lentement leur parfait point d'harmonie.

A travers ce temps étiré, le Champagne a gagné en profondeur et en complexité aromatique, sans rien perdre de l'extraordinaire tension naturelle qu'il puise dans le terroir de Mesnil-sur-Oger. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2007, un millésime de fraîcheur, d'énergie et d'élégance effilée.

Au premier nez, plus qu'à un Champagne, on pense ici à un très grand vin blanc, délicat, complexe. Passée une ouverture légèrement fumée, on se régale d'évocations gourmandes de fruits blancs frais et d'abricot, vite accompagnées par des notes plus florales de chèvrefeuille, de fleur d'oranger et de jasmin. Il nous joue avec grâce et précision la belle partition d'un sol de craies et de fossiles marins, prenant de-ci de-là quelques accents maritimes et iodés. Il n'oublie jamais d'être gourmand, déployant des nuances subtiles de brioche, de beurre frais, de crème au café. Quelle classe !

Vineuse et soyeuse à souhait, la bouche possède l'apanage des grands blancs secs. Le milieu de bouche est à la fois citronné, mais aussi presque compoté, servi par une superbe bulle, extra-fine et tendue. Pleine d'allant, elle porte des notes subtilement iodées. Le sol se fait bientôt plus bavard et dépose sur les papilles cette fine sensation poudreuse et saline. Ce champagne de grande classe possède une beauté presque janséniste de prime abord, d'où l'on perçoit cependant une vibration puissante, une énergie interne qui ne demandent qu'à s'échapper pour mieux vous élever.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce grand cru de la Côte des Blancs se révélera en véritable exhausteurs de saveurs sur un mijoté de veau au citron confit, des ris de veau croustifondants au caramel d'agrumes ou un turbot rôti aux champignons sauvages. On pourra aussi le marier à des quenelles de brochet aux écrevisses. Sa haute stature, sa verticalité rayonnante réclament des mets fins, des chairs souples et délicates. Un must.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger Champ d'Alouette - 2007



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets vieil or

Nez : Frais, sensuel : fumée, fruits blancs frais, coing et abricot, des notes plus florales de chèvrefeuille, de fleur d'oranger et de jasmin, des accents maritimes et iodés, brioche, beurre manié, crème au café. Une touche de noix de muscade et de safran

Bouche : Une bouche est à la fois citronnée, mais aussi presque compotée, servie par une superbe bulle, extra-fine et tendue. Pleine d'allant, elle porte des notes subtilement iodées. Sensation poudreuse et saline sur la finale. Grosse longueur

Accords mets-vins : Un mijoté de veau au citron confit, des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes ou un turbot rôti aux champignons sauvages. On pourra aussi le marier à des quenelles de brochet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2007

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques