

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Noirs Ambonnay Grande Ruelle - 2008



Parmi les nombreux joyaux que compte le vignoble Gonet-Médeville, Julie et Xavier ont la chance d'exploiter près d'un hectare sur le fameux Grand Cru d'Ambonnay, un des terroirs de prédilection du pinot noir champenois.

En 2004, ils ont décidé d'isoler pour la première fois la production de leur petite parcelle de 20 ares, sur le lieu-dit La Grande Ruelle, pour donner naissance à un magnifique Blanc de Noirs millésimé. Conscient de la qualité exceptionnelle de ce terroir, Xavier a rapidement décidé de jouer la carte d'un très long vieillissement sur lattes, qui permet au champagne de déployer son extraordinaire complexité et de se livrer aujourd'hui dans toute sa profondeur. Après une vinification en vieux fûts, sans fermentation malolactique, le vin a ensuite passé pas moins de 14 ans à vieillir sur lies, avant d'être dégorgé en juillet dernier.

Les amateurs le savent : les pinots noirs ont particulièrement brillé sur le millésime 2008. Une année au début d'été plutôt frais et humide, mais à l'arrière-saison chaude et ensoleillée, qui a permis au pinot de développer de superbes maturités d'arôme et de goût.

Le résultat aujourd'hui est éblouissant de complexité aromatique, parfaite rencontre de la sensualité souple et vineuse d'un grand pinot d'Ambonnay, la finesse et l'énergie du millésime 2008 et l'extraordinaire complexité conférée par ce très long vieillissement en bouteille dont Xavier et Julie ont fait un des marqueurs identitaires de leurs vins.

La robe scintille d'un or intense, brillant, aux reflets topaze. Le nez s'ouvre sur un registre résolument gourmand et sensuel : les notes de baguette fraîche et d'amandes torréfiées précèdent un jaillissement fruité autour de la pêche jaune bien mûre, de la confiture d'abricot, de la tatin au coing et du miel d'acacia, de la noisette mais aussi de nombreuses épices douces évoquant vanille, pain d'épices, noix de muscade et moka. Zestes d'orange séchés et citron confit voisinent avec une note énergisante de gingembre et de subtiles évocations de fleurs blanches : autant d'arômes qui donnent au bouquet un élan particulièrement bienvenu. Tandis qu'une touche plus automnale évoquant sous-bois et champignons frais plane maintenant au-dessus du verre. Avant même de l'avoir mis en bouche, ce Grand Cru La Grande Ruelle nous nourrit !

Le plaisir en bouche est tout aussi intense : on baigne dans une sensation d'harmonie et de plénitude, avec une mousse finement crémeuse, une matière texturée, ample mais soyeuse, et des saveurs généreuses de gâteau aux pommes, de fruits jaunes compotés et de praline.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

L'imprégnation calcaire fait vibrer une longue finale aux accents crayeux, parcourue d'une trame épicée entre poivre, cannelle et safran.

Le Champagne gastronomique par excellence, idéal sur une cuisine festive : que diriez-vous d'une poularde de Bresse en demi-deuil ou de ris de veau aux morilles ?...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Noirs Ambonnay Grande Ruelle - 2008



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet topaze, bulles très fines

Nez : Gourmand, sensuel : baguette fraîche, amandes torréfiées, pêche jaune, confiture d'abricot, tatin au coing, miel d'acacia, noisette, vanille, pain d'épices, muscade, moka, zestes d'orange, citron confit, gingembre, fleurs blanches, sous-bois, champignons

Bouche : Harmonie et plénitude, avec une mousse finement crémeuse, une matière texturée, ample mais soyeuse, et des saveurs généreuses de gâteau aux pommes, de confiture de fruits jaunes compotés et de praline. Une trame épicée parcourt la longue finale crayeuse.

Accords mets-vins : Une poularde de Bresse en demi-deuil. Un grenadin de veau et sa sauce aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2008

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(Dosage : 3 gr/l)

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques