

Champagne Girard-Bonnet - Magnum A Mi-Chemin Grand Cru - blanc - 150 cl



La cuvée A Mi-Chemin porte merveilleusement son nom. Elle raconte l'histoire du jeune Domaine Girard-Bonnet et la rencontre de deux familles, de deux villages et de deux grands terroirs de la Côte des Blancs. D'un côté, Le Mesnil-sur-Oger et les racines de la famille Girard ; de l'autre, Oger où sont celles de la famille Bonnet. Paul Girard les réunit ici à parts égales dans un blanc de blancs de très haut vol, qui constitue une véritable carte de visite du Domaine et exprime déjà toute la précision dont fait preuve cette étoile montante de la Champagne.

Au-delà d'une histoire familiale, cette cuvée est aussi l'expression des identités combinées de ces deux grands crus, les rendzines et les sols bruns calcaires directement installés sur la craie, du côté du Mesnil, mais aussi des sols calcaires développés sur les colluvions des fonds de vallons côté Oger. Cette diversité apporte au vin à la fois sa profondeur de fruit, sa finesse et surtout cette vibration crayeuse, cette tension verticale qui constituent la colonne vertébrale de la cuvée.

L'assemblage associe 70% de la vendange 2023 à 30% de vins de réserve, dont une réserve perpétuelle démarrée en 2018. Les fermentations sont conduites avec les levures indigènes, en cuves et en fûts, avant un élevage sur lies. Avec son dosage très faible d'1,5 gramme par litre, cet Extra-Brut laisse parler sans fard la maturité éclatante du fruit et l'esprit des lieux qui l'ont vu naître.

Dans le verre, la robe or pâle possède un éclat lumineux où l'on croit déjà deviner la présence de la craie. Le cordon est délicat, alimenté par une bulle fine et assez abondante. Le premier nez impressionne par sa fraîcheur et son raffinement. Une pêche blanche à parfaite maturité ouvre le bouquet, bientôt rejointe par une poire tout aussi délicate. Autour d'elles flotte une brassée de petites fleurs blanches printanières, accompagnée d'un mélange subtil d'herbes fines, quelque part entre cerfeuil, coriandre et persil plat.

Quelques touches de miel d'acacia ou de lavande apportent un supplément de douceur aromatique. Puis les agrumes apparaissent progressivement : d'abord sur de subtiles notes de fleurs de citronnier et d'oranger, puis sur des parfums de zestes de clémentine, d'orange et de pamplemousse. À mesure que le vin respire, le sol reprend ses droits et laisse affleurer des nuances plus minérales de cendre froide, de poudre de craie et de silex. Tout ici respire la délicatesse et la nuance.

L'entrée en bouche libère davantage encore le fruit. Les agrumes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

prennent cette fois les commandes dans une matière juteuse et savoureuse : mandarine, yuzu, pamplemousse, pomelo et citron vert jaillissent avec une énergie réjouissante. L'équilibre entre maturité du fruit et acidité est remarquable. Quelques herbes fines et autres épices animent le milieu de bouche : verveine poivrée, citronnelle, feuille de laurier, tandis qu'une fine amertume de Trévise et une étonnante évocation d'écorce et de tige de rose apportent relief et complexité.

La finale est superbe de droiture. Une fraîcheur légèrement mentholée accompagne le retour en force de la roche calcaire, tandis que les agrumes s'associent à une pomme Granny Smith croquante. Surtout, le vin possède une longueur et une persistance impressionnantes à ce niveau : son énergie crayeuse se diffuse progressivement dans le corps longtemps après la dernière gorgée. L'image s'impose alors avec une évidence désarmante : celle d'un citron vert fraîchement pressé sur un morceau de craie.

Déjà irrésistible à l'apéritif, avec quelques gougères ou petits fours salés, ce Grand Cru A Mi-Chemin accompagnera également un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux huîtres de Normandie et aux langoustines. Après deux ou trois années supplémentaires en cave, sa complexité lui permettra de briller à table sur des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion d'agrumes au cerfeuil, un risotto aux langoustines et asperges vertes ou un filet de barbue en papillote accompagné de légumes printaniers.

Un Champagne fin, vibrant, terriblement vivant, qui possède cette capacité précieuse des grandes bouteilles de la Côte des Blancs : donner du goût à la craie tout en nous transmettant une énergie et une joie que l'on veut tout de suite partager !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Girard-Bonnet - Magnum A Mi-Chemin Grand Cru - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or pâle à l'éclat lumineux, traversé d'un fin cordon alimenté par une bulle délicate et abondante, évoquant déjà la présence de la craie.

Nez : Pêche blanche et poire précèdent des fleurs blanches printanières, des herbes fines et du miel d'acacia, avant des agrumes, puis des nuances de cendre froide, de craie et de silex.

Bouche : Juteuse et vibrante, portée par les agrumes — mandarine, yuzu, pamplemousse, citron vert — avec herbes fines et épices en milieu de bouche. Finale droite, saline, d'une persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Jeune, sur des gougères, un plateau de fruits de mer, des huîtres de Normandie ou des langoustines. - Plus tard, sur des noix de Saint-Jacques à l'émulsion d'agrumes, un risotto aux langoustines et asperges vertes ou un filet de barbue en papillote.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2036

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Laisser s'aérer dans des verres à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique