

Champagne Gonet-Médeville - Brut Tradition Premier Cru - blanc



Un magnifique Champagne, élégant, ample et expressif, qui fait la part belle au chardonnay issu de quelques-uns des meilleurs terroirs crayeux de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

Une bonne partie du raisin est issu du fameux grand cru de Mesnil-sur-Oger, au cœur de la Côte des Blancs. Un terroir mondialement renommé qui donne, avec son exposition à l'Est et ses sols composés de couches dures de craie incrustée de fossiles marins, des chardonnays d'une finesse d'arômes et de texture incomparable.

Xavier Gonnet assemble également un petit quart de pinot noir majoritairement planté sur le premier cru Bisseuil, berceau historique du Domaine familial, au tout début de la « grande vallée » de la Marne. Ici aussi, la craie est omniprésente et souvent affleurante. La présence thermo-régulatrice de la rivière et le micro-climat plus précoce contribuent également à en faire un terroir de prédilection pour le pinot noir, qui va apporter matière et structure au vin. Xavier complète son assemblage avec une faible proportion (5% environ) de pinot meunier de Mareuil sur Aÿ.

Parfaitement conscient de la qualité des origines des raisins, Julie et Xavier ont à cœur de vendanger des baies à leur point optimal de maturité et, surtout, de ne jamais troubler le message des terroirs par de quelconques artifices de vinification. Xavier vinifie cette cuvée à basse température, pour deux tiers environ en cuves, et un tiers en barriques anciennes, sans fermentation malolactique, afin de préserver énergie et vivacité des jus. Mis en bouteille en avril 2019 (le vin de base est issu à 80% de la récolte 2018), le Champagne a ensuite vieilli sur ses lies jusqu'en septembre dernier.

Ce brut Tradition de haute tenue se pare d'une belle robe dorée aux reflets orangés, à la bulle fine et fournie. Le nez s'ouvre sur une dimension crayeuse marquée, doublée de la présence tonique des agrumes, autour du pomelo, de la clémentine et du citron jaune. Viennent ensuite des arômes gourmands de baguette bien fraîche, de dragée, de gaufrette à la framboise, de cake aux fruits et de brugnol. L'association d'une note d'orange et d'une touche beurrée évoque la crêpe Suzette, tandis qu'une nuance épicée s'affirme à l'aération, évoquant le pain d'épices.

La bouche est parfaitement cohérente, ample, nourrissante et sapide. On aime sa mousse délicatement crémeuse, ainsi que ses saveurs d'agrumes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et de sucre d'orge, complétées de fruits rouges, cerise en tête, et d'une évocation de bonbon à la violette. La finale minérale et ciselée laisse la bouche bien fraîche et nous met en appétit. On pense à un apéritif dînatoire convivial, autour d'un plateau de fruits de mer, de toast au saumon fumé ou au tarama, mais aussi d'une brouillade aux brisures de truffes... Idéal pour les fêtes !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Brut Tradition Premier Cru - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet orangé, bulles fournies

Nez : Expressif et complexe : craie, poudre de roche, pomelo, citron jaune, clémentine, baguette fraîche, dragée, gaufrette à la framboise, cake aux fruits et brugnons, orange, crêpe Suzette, pain d'épices.

Bouche : Ample, nourrissante et sapide. On aime sa mousse délicatement crémeuse, ses saveurs d'agrumes et de sucre d'orge, complétées de fruits rouges, cerise en tête, et d'une évocation de bonbon à la violette. Une finale minérale et ciselée, très fraîche

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, des feuilletés au sésame ou une brouillade aux brisures de truffes



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay (70%), pinot noir (25%), pinot meunier (5%)

Culture : Principes biologiques