

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut La Louvière - 2007 - blanc



Après 11 ans de vieillissements sur lies, ce splendide Grand Cru La Louvière 2007 nous offre une lecture raffinée et délicate du grand terroir crayeux de Mesnil-sur-Oger, qui nous emmènerait presque, abstraction faite des bulles, du côté d'un premier cru Caillerets ou Pucelles de Puligny-Montrachet !

Le millésime 2007 fut le premier pour lequel Julie et Xavier ont décidé d'isoler les raisins de ce lieu-dit la Louvière dans une cuvée spécifique, après avoir mené, comme toujours, leurs vinifications parcellaires en barriques anciennes. Ils ont effet rapidement pris conscience de son identité distinctive, toute en grâce florale, en élégance d'arômes et de toucher, et en tension juteuse et expressive.

Il faut dire que l'on tient là une belle année pour les chardonnays de la Côte des Blancs, au profil particulièrement raffiné et aérien. Les conditions estivales fraîches et humides n'étaient pourtant pas très engageantes, mais c'est bien l'arrière-saison ensoleillée, avec ses températures diurnes plutôt élevées, qui a permis aux raisins de parfaire tranquillement leurs maturités phénoliques et physiologiques.

Fidèles à leur approche centrée sur des vieillissements prolongés en bouteille, gage d'une harmonie subtile entre profondeur et finesse, ils ont choisi de laisser la cuvée se patiner tranquillement sur ses lies pendant 11 années !

Dès le premier nez, on perçoit la grande délicatesse de cet Extra-Brut : les évocations gourmandes de pain au lait, de beurre manié, de croissant juste sorti du four et de quatre-quarts s'entremêlent à des notes aériennes et subtiles de fleurs blanches, d'églantine et de rose ancienne, de miel d'acacia et de pollen, de craie et une touche à la fois mentholée et caramélisée évoquant les bêtises de Cambrai. Au fil de l'aération, le bouquet libère l'expression du fruit, sur des notes de mandarine confite et d'orange, de prune jaune, d'ananas, d'abricot sec, complétées d'une touche acidulée de rhubarbe cuite et d'une nuance épicée évoquant le gingembre mariné.

La finesse des bulles et l'imprégnation calcaire excitent les papilles dès l'entame de bouche. On se régale d'une matière fluide, effilée et juteuse, portée par une acidité expressive et des saveurs d'orange, d'écorce de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mandarine, de sauge, de prunes et de rhubarbe confite. Cette vivacité naturelle est parfaitement apaisée par une dimension lactique plus enveloppante, évoquant beurre manié et crème fouettée. On finit sur de rafraîchissantes notes mentholées, et une texture au grain fin et serré, comme si des milliers d'éclats de roche s'accrochaient aux papilles. La vibration et la persistance aux accents poivrés de la finale sont magnifiques.

Un grand Champagne de gastronomie, aux similitudes évidentes avec l'iconique « Salon », qui scintillera sur des ris de veau à la crème, des noix de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion aux herbes fines, ou encore une barbue à l'oseille. A moins que vous n'optiez pour un homard au jus à l'estragon... Plus qu'un Champagne, un grand vin !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut La Louvière - 2007 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse, bulles fines

Nez : Délicat, sophistiqué : pain au lait, beurre manié, croissant, quatre-quarts, fleurs blanches, églantine et rose ancienne, miel d'acacia, pollen, craie, bêtises de Cambrai, mandarine confite, orange, prune jaune, ananas, abricots secs, rhubarbe, gingembre

Bouche : La finesse des bulles et l'imprégnation calcaire excitent les papilles. Une matière effilée et juteuse, une acidité expressive et des saveurs d'orange, d'écorce de mandarine, de sauge, de prunes et de rhubarbe confite. Une touche lactique enveloppante.

Accords mets-vins : Des ris de veau à la crème, des noix de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion aux herbes fines, ou encore une barbue à l'oseille. A moins que vous n'optiez pour un homard au jus à l'estragon.



Conseils de service

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

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques