

## Champagne Gonet-Médeville - Magnum 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 2020 (le vin de base est issu à 80% de la récolte 2019), le Champagne a ensuite vieilli sur ses lies plus de deux ans, jusqu'en septembre dernier.

Ce brut Tradition de haute tenue se pare d'une belle robe dorée, 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 rouges et de nectarine. L'association d'une note d'orange et d'une touche beurrée évoque la crêpe Suzette, tandis qu'une touche épicée s'affirme à l'aération, entre safran et 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... Tout sonne ici comme une évidence !

**Quantité limitée à 3 Magnums par client.**

**Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Champagne Gonet-Médeville - Magnum Brut Tradition Premier Cru - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or intense, bulles fines et  
fournies

**Nez** : Expressif et complexe : craie,  
poudre de roche, pomelo, citron jaune,  
clémentine, baguette fraîche, dragée,  
gaufrette à la framboise, cake aux  
fruits et brugnon, 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 2032

**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