

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Théophile Rosé - 2009 - rosé



Magnifique grand cru assemblant les deux cépages emblématiques, chardonnay et pinot noir, précieusement sélectionnés sur deux des plus grands terroirs de la Champagne, le Grand cru du Mesnil-sur-Oger pour le chardonnay, et celui d'Ambonnay pour le pinot noir.

Cuvée confidentielle issue de deux micro-parcelles, pour un total de moins de 1000 bouteilles, le vin est vinifié sur levures indigènes, exclusivement en barriques anciennes.

Tenant de vieillissements prolongés sur lies, pour révéler toute la complexité de ses vins, Xavier Gonet n'a pas hésité à laisser ce prodigieux Grand Cru du millésime 2009 se patiner tranquillement pendant 12 années sur lattes. Avant un dégorgement en mai 2022

Le résultat offre aujourd'hui une complexité exceptionnelle et des équilibres magistraux. C'est une vague de sensualité et de gourmandise qui jaillit du verre, que rien ne semble pouvoir arrêter. Le reflet harmonieux et fidèle d'un millésime plutôt solaire, aux maturités abouties. Dès le premier nez, on plonge dans un océan de fruits autour de l'ananas confit, de la confiture d'abricot, de la pêche jaune, de la marmelade d'orange ou de clémentine.

Puis, des notes de beurre manié et de miel frais précèdent un cortège d'épices délicates, évoquant safran, curcuma, cumin et noix de muscade. Ajoutons quelques succulentes nuances de crème aux œufs délicatement parsemée de zestes de citron, de pâte à choux ou encore de crêpe Suzette à la liqueur de Mandarine Impériale, ainsi qu'une dimension florale voluptueuse, autour de la rose : le potentiel de séduction de ce Grand Cru atteint maintenant son climax !

En bouche, le plaisir se poursuit crescendo : la matière aux contours langoureux mais nets et précis déploie un volume considérable de fruits, entre agrumes confits, fruits à noyau, kiwi, ananas et fruit de la passion. Autant de fruits relevés d'une dimension épicée subtile, évoquant poivre de Sichuan, piment et gingembre. L'intensité, la concentration, la longueur de la finale sont absolument remarquables. Le citron jaune et le poivre blanc triomphent, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

On a, bien sûr, furieusement envie de s'attabler autour d'une cuisine à la fois voluptueuse et raffinée : on pense à un turbot rôti servi avec un sabayon au Champagne, un chapon farci accompagné de girolles et d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gratin Dauphinois ou encore d'un risotto aux cèpes. Pour le dessert, que diriez-vous d'une île flottante ou d'une crème catalane relevée d'une pointe de safran ?...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Théophile Rosé - 2009 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles
fournies

Nez : Gourmand, sensuel : ananas
confit, pâte d'abricot, pêche jaune,
marmelade d'orange ou de
clémentine, beurre manié, miel frais,
safran, curcuma, cumin et noix de
muscade, crème aux oeufs, zeste de
citron, pâte à choux, crêpe Suzette

Bouche : La matière aux contours
langoureux mais précis déploie un
volume considérable de fruits, entre
agrumes confits, fruits à noyau, kiwi,
ananas et fruit de la passion. Finale
subtilement citronnée et épicée
(Sichuan, gingembre). Concentration
et intensité

Accords mets-vins : Un turbot rôti
servi avec un sabayon de
Champagne, un chapon farci
accompagné de girolles et d'un gratin
Dauphinois ou encore d'un risotto aux
cèpes. Une crème catalane aux
zestes d'orange et safran.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans un
verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay, pinot noir

Culture : Principes biologiques