

## Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger Champ d'Alouette - 2008 - blanc



Ce superbe parcellaire millésimé, vieilli pas moins de 14 années sur lattes, magnifie l'un des plus grands terroirs à Chardonnay sur la Côte des Blancs, le Grand Cru du Mesnil-sur-Oger. Les vignes occupent 40 ares environ sur le lieu-dit Champ d'Alouette, au cœur du célèbre grand cru, avec ses sols fins et légers posés sur les fameuses craies du Campanien, incrustées de fossiles marins. Un sous-sol qui donne au vin cette tension et cette finesse d'expression typique.

Xavier Gonet vinifie cette cuvée exclusivement en vieilles barriques. Après sa prise de mousse, le vin a ensuite passé 14 années à se patiner tout en se nourrissant de ses lies. Cette culture du long vieillissement est décidément un véritable marqueur dans la galaxie « Gonet-Médeville » : la famille de Julie s'illustre depuis longtemps déjà au Château Gilette en laissant les vins en cuves pendant 20 ans voire plus, pour qu'il trouve lentement leur parfait point d'harmonie.

A travers ce temps étiré, le Champagne a gagné en profondeur et en complexité aromatique, sans rien perdre de l'extraordinaire tension naturelle qu'il puise dans le terroir de Mesnil-sur-Oger. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2008, un millésime plutôt frais, où l'arrière-saison très ensoleillée, a permis d'atteindre de superbes maturités, expressives et équilibrées.

Au premier nez, on est immédiatement saisi par la grande complexité et la sensation de sérénité qui se dégage du verre à peine agité : des notes fraîches et gourmandes de crème fouettée, de beurre frais et de tarte au citron précèdent les fruits blancs croquants, autour de la pomme et de la nectarine. Les nuances florales de chèvrefeuille, de fleur d'oranger et de jasmin accompagnent une dimension plus automnale évoquant les petits champignons des prêtres, les écorces humides tapissées de mousse. Une subtile touche de miso vient nous rappeler la vocation hautement gastronomique de ce Grand Cru. Equilibre et complexité sont au rendez-vous !

Vineuse et soyeuse à souhait, la bouche possède une classe incomparable : les bulles d'une extrême finesse servent une matière effilée et crémeuse. Le milieu de bouche est à la fois citronné, mais aussi presque compoté. Pleine d'allant, elle s'étire le long d'une trame saline et iodée. Ce champagne de grande classe à la beauté sobre, jamais

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tapageuse, dégage une classe incomparable : sa vibration puissante, son énergie interne ne demandent qu'à vous élever.

Ce grand cru de la Côte des Blancs se révélera en véritable exhausteurs de saveurs sur une viennoise de sole aux noisettes, des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes ou un turbot rôti aux champignons sauvages. On pourra aussi le marier à des quenelles de brochet aux écrevisses. Sa haute stature, sa verticalité rayonnante réclament des mets fins, des chairs souples et délicates. Un must.

**@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger Champ d'Alouette - 2008 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Dorée, reflets vieil or

**Nez** : Complexité et sérénité : crème fouettée, beurre frais, tarte au citron, pomme, nectarine, chèvrefeuille, fleur d'oranger, jasmin, champignons des près, écorces humides tapissées de mousse, touche de miso.

**Bouche** : Vineuse et soyeuse, bulles d'une extrême finesse, matière effilée et crémeuse, un milieu de bouche citronné puis presque compoté, elle s'étire le long d'une trame saline et iodée.

**Accords mets-vins** : Sur une viennoise de sole aux noisettes, des ris de veau crousti-fondants au caramel d'agrumes ou un turbot rôti aux champignons sauvages, des quenelles de brochet aux écrevisses.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

**Température de service** : 9 à 10°

**Ouverture** : Rapide aération dans un verre à fond large



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Champagne

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Principes biologiques