

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Champagne Gonet-Médeville - Rosé Grand Cru - rosé



Raffinement et gourmandise sont au rendez-vous de ce Rosé Extra-Brut aux forts nobles origines, entre chardonnay du Grand Cru Mesnil-sur-Oger (pour 70% de l'assemblage) et pinot noir d'Ambonnay : excusez du peu...

Ici aussi, c'est bien la craie du Campanien qui est mise à l'honneur, au cœur de la Côte des Blancs d'une part, avec les chardonnays d'une finesse incomparable du Mesnil-sur-Oger, mais aussi sur la Montagne de Reims et les terroirs d'Ambonnay, véritable paradis du pinot noir qui va donner au vin son expression vineuse, autour de petits fruits rouges gourmands et toniques, sans rien perdre de son élégance naturelle.

Ce rosé d'assemblage est obtenu par adjonction de 3% environ de Coteau Champenois rouge également issu d'Ambonnay. Comme toujours avec Xavier Gonnet, les vins tranquilles ont été vinifiés exclusivement en vieilles barriques autorisant une oxydation ménagée sans pour autant "boiser" les aromatiques des vins : c'est une des spécificités du Domaine, qui permet ensuite à Xavier d'être extrêmement précis dans ses assemblages. Le vin de base est ici assemblé avec 20% environ d'une réserve perpétuelle.

Après sa prise de mousse, le vin a passé un peu plus de deux ans à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé l'été dernier. L'élégance que l'on perçoit visuellement, en découvrant cette robe aux nuances œil de perdrix et orangées et aux bulles très fines, se confirme dès le premier nez. Les notes florales de jasmin, de violette et d'œilleux virevoltent autour d'évocations de fruits rouges, entre fraise écrasée, framboise acidulée et tomates cerises, et de parfums juteux de quartiers d'une pomme croquante, entre Reinette et Boskoop. Au fil de l'aération, les notes d'agrumes s'affirment et portent en elle une sensation de fraîcheur tonique, autour de la mandarine et du pomelo.

Tout du long, il se dégage une fabuleuse sensation de fraîcheur, évoquant les jeunes pousses de sucrine ou de laitue Iceberg. Une fraîcheur chlorophylliennes adoucie par quelques notes fumées de sésame torréfié et de silex frotté et une once de poivre. On voyage déjà loin et on salive avant même d'avoir bu la moindre gorgée !

On aime la bouche certes charnue et texturée mais dynamique, portée par cette bulle fine et caressante. On retrouve ce pas de deux réjouissant entre fruits rouges, autour d'un vinaigre de fraise et framboise, et zestes d'agrumes, complétés de notes de feuilles de mûre et d'une dimension plus épicée évoquant le céleri, le poivre et le gingembre. On aime la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

densité de la finale qui s'équilibre à merveille avec l'expression effilée et saline du socle calcaire du Mesnil-sur-Oger !

Son dynamisme de bouche et sa fraîcheur naturelle font de ce Rosé Grand Cru Extra-Brut un vrai vin de gastronomie, qui vous réglera sur un tataki de thon rouge au sésame ou des Saint-Jacques snackées aux agrumes.

Singulier et irrésistible !

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Rosé Grand Cru - rosé



Dégustation et accords

Robe : œil de perdrix et orangées et aux bulles très fines

Nez : élégant et frais : jasmin, violette, œillets, fraise écrasée, framboise acidulée, tomates cerises, pommes Reinette et Boskoop, mandarine, pomelo, jeunes pousses de sucre ou de laitue Iceberg, sésame torréfié, silex frotté, poivre.

Bouche : charnue et texturée mais dynamique, portée par cette bulle fine et caressante. Fruits rouges (vinaigre de fraise et framboise), zestes d'agrumes, feuilles de mûre, céleri, poivre, gingembre. Finale dense, effilée et saline.

Accords mets-vins : sur un tataki de thon rouge au sésame ou des Saint-Jacques snackées aux agrumes.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay (70%), pinot noir (30%)

Culture : Principes biologiques