

Champagne Gonet-Médeville - Ambonnay Cuvée Athénaïs Coteaux Champenois - 2022 - rouge



Attention rareté absolue. Si les Coteaux Champenois restent discrets face au champagne, ils recèlent pourtant des vins de haute expression, capables de rivaliser avec de grands crus bourguignons.

Les Gonet-Médeville exploitent ici une minuscule parcelle de vignes centenaires de Pinot Noir, sur à peine 30 ares, nichée au cœur du Grand Cru d'Ambonnay. C'est une des plus nobles terres d'élection pour ce cépage, où les sols minces s'effacent rapidement devant la craie, apportant une fraîcheur minérale unique, tandis que l'exposition sud garantit une maturité régulière et aboutie.

Le millésime 2022 a vu naître des raisins parfaitement équilibrés, exprimant à la fois maturité et vivacité. La robe s'affiche d'un rubis profond et lumineux, promesse de concentration. Le bouquet conjugue intensité et élégance : une corbeille de cerises et de framboises se mêle à des notes plus sombres de mûre et de cacao, relevées par une touche discrète d'épices et un voile boisé parfaitement intégré. L'énergie de la baie de genièvre s'entremêle à celle d'un zeste d'orange à peine confit. Quelques nuances de pâte de coing ajoutent à la gourmandise du propos. L'ensemble respire la précision et la noblesse du terroir.

La bouche confirme cette impression : ample et veloutée, portée par des tanins raffinés qui enveloppent sans jamais dominer. Le fruit reste éclatant, entre cerise et baies noires, soutenu par une trame crayeuse qui étire le jus et lui confère une salinité persistante. Des amers nobles évoquant écorce d'agrumes, poivre vert et bâton de réglisse viennent parfaire la finale, longue et savoureuse, qui garde toute la mémoire du terroir.

Déjà séduisant par son équilibre, ce vin mérite cependant quelques années de cave pour atteindre toute sa plénitude. Dans cinq à huit ans, il offrira un spectacle encore plus complet. On l'imagine sur un carré d'agneau rôti, un pigeonneau, une entrecôte grillée ou encore une belle volaille contisée de truffe noire.

Champagne Gonet-Médeville - Ambonnay Cuvée Athénaïs Coteaux Champenois - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis à pourpre très dense et profond

Nez : intense et élégant : corbeille de cerises et de framboises, mûre, cacao, touche discrète d'épices, voile boisé, baie de genièvre, zeste d'orange à peine confit, pâte de coing.

Bouche : ample et veloutée, portée par des tanins raffinés enveloppants, fruit éclatant entre cerise et baies noires, trame crayeuse apportant une salinité persistante. Finale, longue et savoureuse, sur des amers nobles.

Accords mets-vins : un carré d'agneau rôti, un pigeonneau, une entrecôte grillée ou une belle volaille contisée de truffe noire. Dans 5 ans, des tournedos Rossini ou une belle côte de bœuf grillée. Dans 10 ans : une dinde farcie, façon « Thanksgiving », ou un coq au vin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 16° à
17°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux Champenois

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique