

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Bouzy Blanc de Noirs Les Savelons - 2019 - blanc



Ce nouveau bijou parcellaire vient enrichir une gamme déjà exemplaire : un superbe Blanc de Noirs, expressif, complexe et rayonnant, qui met à l'honneur le Grand Cru de Bouzy, cœur battant des meilleurs pinots noirs champenois.

Xavier Gonet et Julie Médeville ont la chance d'exploiter ici une petite parcelle de 40 ares, occupant une parfaite position de plein coteau, sur le lieu-dit des Savelons. Ici, les sols bruns calcaires assez minces permettent à la vigne d'entrer rapidement en contact avec la craie, omniprésente dans le sous-sol. Un substrat qui donne au jus sa finesse de texture, sa verticalité, tandis que l'exposition plein Sud garantit de belles maturités expressives. Ce fut d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 où la petite récolte, après un été marqué par des pics caniculaires en juin et juillet, a donné des raisins particulièrement concentrés et intensément aromatiques.

Côte vinification, Xavier reste fidèle aux grands principes qui ont fait le succès de ses cuvées, avec des fermentations et des élevages exclusivement en vieux fûts, et toujours ce long temps de vieillissement sur lattes, gage d'un champagne à l'aromatique complexe, à la chair patinée, à la structure de bouche étirée. Ce millésime 2019 a passé pas moins de 50 mois, en bouteille, à se nourrir de ses lies avant d'être dégorgé en juillet dernier.

Habillé d'une élégante robe dorée aux reflets orangés subtils, ce superbe Grand Cru, à l'aromatique jaillissante, vous régale immédiatement de parfums de framboise fraîche, de prune rouge à bleue, de peau de fruits à noyau et de fraise des bois. Derrière l'énergie des notes d'agrumes, mandarine en tête, s'ouvre un horizon plus automnal, aux effluves rappelant la fraîcheur des sous-bois et les jeunes cèpes. Des touches chlorophylliennes et mentholées viennent maintenant titiller les narines, convoquant l'ortie, le basilic, la livèche ou le buis. On pense aussi à une note mentholée, à la fois tonique et suave, rappelant l'After Eight.

A l'aération prolongée, le bouquet se montre de plus en plus sensuel et gastronomique, autour de parfums subtils de pâte de coing, de pomme d'Amour mais aussi de bouquet garni et même de fond de veau. La complexité est au rendez-vous, la gourmandise et l'harmonie aussi.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, ce qui frappe immédiatement, c'est la sensation d'énergie fuselée que le vin dégage dès l'entame. Parfaitement soutenue par une bulle fine et fondue, la matière fluide se pare de saveurs toniques de zeste d'orange et de mandarine, de framboise à l'eau de vie, de biscuit aux fruits rouges légèrement vanillé. C'est friand et tendu à la fois, toujours dynamique et d'une persistance exceptionnelle.

Ce Grand Cru à la fois texturé, gourmand et frais, affiche un profil résolument gastronomique. On pense à un chapon farci aux fruits secs et aux champignons des bois, un quasi de veau rôti, accompagné d'une fricassée de cèpes ou de girolles, un magret de canard nappé d'un jus de viande aux fruits rouges. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Bouzy Blanc de Noirs Les Savelons - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : dorée aux reflets orangés
subtils, bulle fine et fondue

Nez : jaillissant, complexe : framboise
fraîche, prune rouge à bleue, peau de
fruits à noyau, fraise des bois,
mandarine, fraîcheur des sous-bois,
cèpes, ortie, basilic, livèche, buis,
After Eight, pâte de coing, pomme
d'Amour, bouquet garni, fond de
veau.

Bouche : énergie fuselée, bulle fine et
fondue, matière fluide, saveurs
toniques (zeste d'orange, mandarine),
framboise à l'eau de vie, biscuit aux
fruits rouges légèrement vanillé.
Friand et tendu à la fois, toujours
dynamique et d'une persistance
exceptionnelle

Accords mets-vins : un chapon farci
aux fruits secs et aux champignons
des bois, un quasi de veau rôti,
accompagné d'une fricassée de
cèpes ou de girolles, un magret de
canard nappé d'un jus de viande aux



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans un verre à
fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits rouges.