

Champagne Gonet-Médeville - Brut Tradition Premier Cru - blanc



Un magnifique Champagne, élégant, ample et expressif, qui fait la part belle au chardonnay issu de quelques-uns des meilleurs terroirs crayeux de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

Une bonne partie du raisin est issu du fameux grand cru du Mesnil-sur-Oger, au cœur de la Côte des Blancs. Un terroir mondialement renommé qui donne, avec son exposition à l'Est et ses sols composés de couches dures de craie incrustée de fossiles marins, des chardonnays d'une finesse d'arômes et de texture incomparable.

Xavier Gonnet assemble également un petit quart de pinot noir majoritairement planté sur le premier cru Bisseuil, berceau historique du Domaine familial, au tout début de la « grande vallée » de la Marne. Ici aussi, la craie est omniprésente et souvent affleurante. La présence thermo-régulatrice de la rivière et le microclimat plus précoce contribuent à en faire un terroir de prédilection pour le pinot noir, qui va apporter matière et structure au vin. Xavier complète son assemblage avec une faible proportion (5% environ) de pinot meunier de Mareuil sur Aÿ.

Parfaitement conscient de la qualité des origines des raisins, Julie et Xavier ont à cœur de vendanger des baies à leur point optimal de maturité et, surtout, de ne jamais troubler le message des terroirs par de quelconques artifices de vinification. Xavier vinifie cette cuvée à basse température, pour deux tiers environ en cuves, et un tiers en barriques anciennes, sans fermentation malolactique, afin de préserver énergie et vivacité des jus. Après sa mise en bouteille, le Champagne vieillit ensuite sur lattes pendant plus de deux ans, jusqu'à son dégorgement (en juillet dernier pour ce nouveau tirage).

Ce Brut Tradition de haute tenue, se pare d'une belle robe dorée, à la bulle fine et fournie. Le nez s'ouvre sur une dimension crayeuse marquée, doublée de la présence tonique des agrumes, autour du zeste d'orange, de la clémentine et du citron jaune. Viennent ensuite des arômes gourmands de baguette juste sortie de four, de coing, de yogourt brassé, de gaufrette à la framboise, de chausson aux pommes et de pêche rôtie au beurre. L'association d'une note d'orange et d'une touche beurrée évoque la crêpe Suzette, tandis qu'une touche épicée s'affirme à l'aération, entre safran, gingembre et pain d'épices. Des notes anisées, rappelant cerfeuil et estragon, apportent un souffle de fraîcheur parfaitement irrésistible, tout comme ces parfums aériens de petites fleurs blanches.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est parfaitement cohérente, ample, nourrissante et sapide. On aime sa mousse délicatement crémeuse, ainsi que ses saveurs d'agrumes et de fruits blancs compotés, complétées de fruits rouges, cerise en tête, et d'une évocation de bonbon à la violette. La finale minérale et ciselée, rehaussée d'une touche acidulée évoquant la mandarine et d'une stimulante note de gingembre, laisse la bouche bien fraîche et nous met en appétit. On pense à un apéritif dînatoire convivial, autour d'un plateau de fruits de mer, de toast au saumon fumé ou au tarama, mais aussi d'une brouillade aux brisures de truffes... Tout sonne ici comme une évidence : superbe !

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Brut Tradition Premier Cru - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, bulles fines et
fournies

Nez : Expressif et complexe :
dimension crayeuse marquée,
pomelo, clémentine, citron jaune,
baguette juste sortie de four, dragée,
yogourt brassé, gaufrette à la
framboise, chausson aux pommes,
nectarine, crêpe Suzette, safran, pain
d'épices, cerfeuil, aneth.

Bouche : Ample, nourrissante et
sapide. On aime sa mousse
délicatement crémeuse, ses saveurs
d'agrumes et de fruits blancs
compotés, complétées de fruits
rouges, cerise en tête, et d'une
évocation de bonbon à la violette.
Finale minérale et ciselée, bien
fraîche.

Accords mets-vins : Idéal pour un
apéritif dînatoire : autour d'un plateau
de fruits de mer, de toast au saumon
fumé ou au tarama, mais aussi d'une
brouillade aux brisures de truffes...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans un
verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay (70%), pinot
noir (25%), pinot meunier (5%)

Culture : Principes biologiques