

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Cuvée Théophile Blanc - 2014 - blanc



Magnifique grand cru millésimé assemblant les deux cépages emblématiques, chardonnay et pinot noir, précieusement sélectionnés sur deux des plus grands terroirs de la Champagne, le Grand cru du Mesnil-sur-Oger pour le chardonnay, et celui d'Ambonnay pour le pinot noir.

Cette cuvée confidentielle, uniquement produite sur quelques grands millésimes, est produite en Blanc, en pressurage direct, ou en Rosé (avec l'ajout d'un petit pourcentage d'un pinot d'Ambonnay vinifié en Coteaux Champenois). Nous avons eu le plaisir de vous proposer le rosé l'an dernier, voici maintenant l'autre face de cette même médaille, le blanc ! Issu de deux micro-parcelles, pour un total de moins de 1000 bouteilles, le vin est fermenté sur levures indigènes, exclusivement en barriques anciennes.

Adeptes de vieillissements prolongés sur lies, pour révéler toute la complexité de ses vins, Xavier Gonet n'a pas hésité à laisser ce prodigieux Grand Cru du millésime 2014 se patiner tranquillement pendant près de 11 ans sur lattes. Avant un dégorgement en décembre dernier !

Le résultat offre aujourd'hui une complexité exceptionnelle et des équilibres magistraux. C'est une vague de sensualité et de gourmandise qui jaillit du verre, que rien ne semble pouvoir arrêter. Le reflet harmonieux et fidèle d'un millésime plutôt solaire, aux maturités abouties. Dès le premier nez, on plonge dans un océan de fruits autour de l'ananas confit, de la confiture d'abricot, de la pêche jaune, de la marmelade d'orange ou de clémentine, mais aussi de la confiture de fraise et d'une touche rafraichissante de petite framboise et de mûre sauvage.

Puis, des notes de beurre manié et de miel frais précèdent un cortège d'épices délicates, évoquant safran, curcuma, cumin et noix de muscade. Ajoutons quelques succulentes nuances de crème aux œufs délicatement parsemée de zestes de citron, de pâte à choux ou encore de crêpe Suzette à la liqueur de Mandarine Impériale, ainsi qu'une dimension florale voluptueuse, autour de la rose et de la violette : le potentiel de séduction de ce Grand Cru atteint maintenant son acmé.

En bouche, le plaisir se poursuit crescendo : la matière aux contours langoureux mais nets et précis déploie un volume considérable de fruits, entre agrumes confits, fruits à noyau, kiwi, ananas et fruit de la passion. Autant de fruits relevés d'une dimension épicée subtile, autour du poivre de Sichuan, du piment et du gingembre. L'intensité, la concentration, la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

longueur de la finale sont absolument remarquables. Le citron jaune et le poivre blanc triomphent, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

On a, bien sûr, furieusement envie de s'attabler autour d'une cuisine à la fois voluptueuse et raffinée : on pense à un turbot rôti servi avec un sabayon au Champagne, un chapon farci accompagné de girolles et d'un gratin Dauphinois ou encore d'un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques. Pour le dessert, que diriez-vous d'une île flottante ou d'une crème catalane relevée d'une pointe de safran et de zestes d'orange? ...

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Cuvée Théophile Blanc - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, bulles très fines

Nez : complexe : ananas confit, confiture d'abricot, pêche jaune, marmelade d'orange ou de clémentine, confiture de fraise, framboise, mûre, beurre manié, miel frais, safran, curcuma, cumin, noix de muscade, crème aux œufs, zestes de citron, pâte à choux ...

Bouche : matière aux contours langoureux mais nets et précis, volume considérable de fruits (agrumes confits, fruits à noyau, kiwi, ananas, fruit de la passion) relevés d'épices subtiles. Finale intense, concentrée, longue, sur le citron jaune et le poivre blanc.

Accords mets-vins : turbot rôti servi avec un sabayon au Champagne, un chapon farci accompagné de girolles et d'un gratin Dauphinois, un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques.

Pour le dessert, île flot ou crème catalane avec safran et zestes d'orange.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay et pinot noir

Culture : Principes biologiques