

## Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Bouzy Blanc de Noirs Les Savelons - 2020 - blanc



Voici le deuxième millésime d'un pur bijou parcellaire qui est venu enrichir, l'an dernier, 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 2020 historiquement précoce, aux conditions d'ensoleillement idéales.

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 2020 a passé pas moins de 51 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.

En bouche, ce qui frappe immédiatement, c'est la sensation d'énergie fuselée que le vin dégage dès l'entame. Parfaitement soutenue par une

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Bouzy Blanc de Noirs Les Savelons - 2020 - 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.