

## Champagne Gonet-Médeville - Extra-Brut Rosé Premier Cru -



Raffinement et gourmandise sont au rendez-vous de ce Rosé Extra-Brut aux forts nobles origines, entre chardonnay du Grand Cru Mesnil-sur-Oger (pour 70% de l'assemblage) et pinot noir d'Ambonnay et Bisseuil : excusez du peu...

Ici aussi, c'est bien la craie du Campanien qui est mise à l'honneur, au cœur de la Côte des Blancs d'une part, avec les chardonnays d'une finesse incomparable du Mesnil-sur-Oger, mais aussi sur la Montagne de Reims et les terroirs d'Ambonnay, véritable paradis du pinot noir qui va donner au vin son expression vineuse sans rien perdre de son élégance naturelle.

Ce rosé d'assemblage est obtenu par adjonction de 3% environ de Coteau Champenois rouge également issu d'Ambonnay. Basé majoritairement sur la récolte 2017 (80% environ), les vins tranquilles ont été vinifiés exclusivement en vieilles barriques autorisant une oxydation ménagée sans pour autant "boiser" les aromatiques des vins : c'est une des spécificités du Domaine, qui permet ensuite à Xavier d'être extrêmement précis dans ses assemblages.

Après sa prise de mousse, le vin a passé 3 années à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé l'été 2021. Fidèle à sa recherche d'une expression authentique des terroirs, Xavier a faiblement dosé son vin (à peine 4 grammes).

L'élégance que l'on perçoit visuellement, en découvrant cette robe aux nuances œil de perdrix et orangées et aux bulles très fines, se confirme dès le premier nez. Les notes florales de jasmin, de violette, de lilas et d'œillet virevoltent autour d'évocations de fruits rouges, entre confiture de fraise, yogourt à la framboise et coulis de groseille. Au fil de l'aération, les notes d'agrumes s'affirment et portent en elle une sensation de fraîcheur tonique, autour du citron vert et du pamplemousse.

Une fraîcheur que l'on retrouve dans une bouche certes charnue et texturée mais dynamique, portée par cette bulle fine et caressante. On retrouve ce pas de deux réjouissant entre fruits rouges et zestes d'agrumes, complétés de notes de feuilles de cassissier, de myrtille et d'une dimension plus racinaire et épicée évoquant le céleri ou le radis noir. On aime la densité de la finale qui s'équilibre à merveille avec l'expression effilée et saline du socle calcaire du Mesnil-sur-Oger !

Son dynamisme de bouche et sa fraîcheur naturelle font de cet Extra-Brut un compagnon d'apéritif, mais il excellera également avec des sashimis de saumon, un carpaccio de thon rouge ou encore des Saint-Jacques

snackées aux agrumes.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Gonet-Médeville - Extra-Brut Rosé Premier Cru -



### Dégustation et accords

Robe : Oeil de perdrix, reflet orangé, bulles fines

Nez : Jaillissant, floral : jasmin, violette, lilas et œillets, des évocations de fruits rouges, entre confiture de fraise, yogourt à la framboise et coulis de groseille. Citron vert, pamplemousse. Myrtille et feuille de cassissier.

Bouche : Charnue et texturée mais dynamique, portée par cette bulle fine et caressante. On retrouve ce pas de deux réjouissant entre fruits rouges et zestes d'agrumes, une dimension racinaire et épicée évoquant céleri ou radis noir. Finale dense et saline

Accords mets-vins : Excellent à l'apéritif mais aussi avec des sashimis de saumon, un carpaccio de thon rouge ou encore des Saint-Jacques snackées aux agrumes.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin rosé effervescent extra-brut  
(Dosage : 4 gr/l)

Cépage : Chardonnay (70%), pinot noir  
(30%)

Culture : Principes biologiques