Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut Champ d'Alouette - 2006

Superbe parcellaire millésimé, vieilli pas moins de 11 années sur lattes, qui magnifie l'un des plus grands terroirs à chardonnay sur la Côte des Blancs, le Grand Cru du Mesnil-sur-Oger.

Les vignes occupent 40 ares environ sur le lieu-dit Champ d'Alouette, au cœur du célèbre grand cru de la Côte des Blancs, avec ses sols fins et légers posés sur les fameuses craies du Campanien, incrustées de fossiles marins. Un sous-sol qui donne au vin cette tension et cette finesse d'expression typique.

2006 ne fut pas une année facile à la vigne : si la floraison de juin s'était déroulée sous de bons auspices, avec un temps clément et lumineux, la suite se révélait bien plus erratique et compliquée à gérer. Il y eut d'abord la grêle qui fit pas mal de dégâts dans les vignes début juillet. Suivit une période franchement caniculaire qui a laissé place, en août, à un temps frais et humide, qui a entraîné une grande disparité dans la maturation des baies. Heureusement, le bel été indien avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches jusqu'aux vendanges a permis de sauver la saison et de récolter finalement des chardonnays mûrs et concentrés, dans un état sanitaire très satisfaisant.

Xavier Gonet vinifie cette cuvée exclusivement en vieilles barriques. Mise en bouteille en mai 2007, elle a ensuite passée pas moins de 11 ans à tranquillement vieillir sur lattes ! Cette culture du long vieillissement est décidément un véritable marqueur dans la galaxie « Gonet-Médeville » : la famille de Julie s'illustre depuis longtemps déjà au Château Gilette pour laisser ses vins se patiner en cuves pendant 20 ans voire plus. A travers ce temps étiré, le Champagne a gagné en profondeur et en complexité aromatique, sans rien perdre de l'extraordinaire tension naturelle qu'il puise dans le terroir de Mesnil-sur-Oger.

Résolument gastronomique et particulièrement sensuel, ce Grand Cru Champ d'Alouette s'ouvre sur un registre de fruits blancs très mûrs, de fruits confits et d'épices, mêlant la gelée de coing, l'ananas séché, la poire Williams compotée, le coulis de mangue et d'abricot, l'orangette mais aussi le curcuma, la cire et les huiles essentielles de fleurs, entre genêt, lys, jasmin, complétés d'une touche de musc. La lente évolution du Champagne amène également des nuances de café, de crème de châtaignes et de champignons des bois.

On retrouve en bouche cette sensation de profondeur autour de la poire Nashi et de la pomme compotée. La densité de matière, typique de ce

millésime, est parfaitement équilibrée par une bulle fine, légère et dynamique, et cette salinité que le chardonnay est allé puiser dans les calcaires.

Côté cuisine, nous vous recommandons plutôt une belle gastronomie terrienne et généreuse, dégustée au coin de la cheminée, comme un chapon accompagné d'une sauce aux cèpes, une tourte au canard et foie gras à la façon de Bernard Pacaud ou encore une double côte de veau cuite au sautoir à la façon de Jean-Pierre Vigato… Vive les longues soirées d'hiver !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut Champ d'Alouette - 2006

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets vieil or

Nez : Puissant, sensuel : gelée de coing, ananas séché, poire Williams compotée, coulis de mangue et d'abricot, orangette, curcuma, cire, huiles essentielles de fleurs, entre genêt, lys, jasmin, une touche de musc. Café, crème de châtaignes, champignons frais

Bouche : Sensation de profondeur autour de la poire Nashi et de la pomme compotée. La densité de matière est parfaitement équilibrée par une bulle fine, légère et dynamique, et cette salinité que le chardonnay est allé puiser dans les calcaires. Grosse longueur

Accords mets-vins : Un chapon accompagné d'une sauce aux cèpes, une tourte au canard et foie gras à la façon de Bernard Pacaud ou encore une double côte de veau cuite au sautoir à la façon de Jean-Pierre Vigato

Conseils de service

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

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2006

Type : Vin blanc effervescent extra-brut (Dosage : 2,5 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques