Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Noirs Extra-Brut Grande Ruelle - 2007

Parmi les nombreux joyaux que compte le vignoble Gonet-Médeville, Julie et Xavier ont la chance d'exploiter près d'un hectare sur le fameux Grand Cru d'Ambonnay, un des terroirs de prédilection du pinot noir champenois.

En 2007, ils ont décidé d'isoler la production de leur petite parcelle de 20 ares, sur le lieu-dit La Grande Ruelle, pour donner naissance à ce magnifique Blanc de Noirs millésimé. Après une vinification en vieux fûts, sans fermentation malolactique, le vin a ensuite passé pas moins de 13 ans à vieillir sur lies, avant d'être dégorgé en septembre dernier.

Le résultat aujourd'hui est éblouissant de complexité aromatique, parfaite rencontre de la sensualité souple et vineuse d'un grand pinot d'Ambonnay, la finesse et l'énergie du millésime 2007 et l'extraordinaire profondeur conférée par ce très long vieillissement en bouteille dont Xavier et Julie ont fait un des marqueurs identitaires de leurs vins.

La robe scintille d'un or intense, brillant, aux reflets topaze. Le nez s'ouvre sur un registre résolument gourmand : les notes de baguette fraîche et d'amandes torréfiées précèdent un jaillissement fruité autour de la pêche rôtie au miel, de la tatin aux pommes, d'un quatre-quarts fourré à la gelée de groseille, mais aussi de nombreuses épices douces évoquant vanille, pain d'épices, muscade et moka. Orange sanguine et citron confit voisinent avec une note anisée et une nuance de gingembre confit : autant d'arômes qui donnent au bouquet un élan tonique particulièrement bienvenu. Les sous-bois ne sont pas loin : on pense maintenant aux mousserons, aux jeunes cèpes et autres bolets. Avant même de l'avoir mis en bouche, ce Grand Cru La Grande Ruelle nous nourrit !

Le plaisir en bouche est tout aussi intense : on baigne dans une sensation d'harmonie et de plénitude, avec une mousse finement crémeuse, une matière texturée, ample mais soyeuse, et des saveurs généreuses de gâteau aux pommes, de confiture de fruits rouges et de praline. L'imprégnation calcaire fait vibrer une longue finale, parcourue d'une trame épicée entre poivre, cannelle et un soupçon de vanille.

Le Champagne gastronomique par excellence, idéal sur une cuisine hivernale mais festive : que diriez-vous d'une poularde de Bresse en demi-deuil ?...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Grand Cru Blanc de Noirs Extra-Brut Grande Ruelle - 2007

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet topaze, bulles fournies

Nez : Complexe, expressif : baguette fraîche et amandes torréfiées, pêche rôtie au miel, tatin aux pommes, quatre-quarts fourré à la gelée de groseille, vanille, pain d'épices, muscade et moka, orange sanguine, citron confit, gingembre, graine de fenouil, bolet

Bouche : Harmonie et plénitude, avec une mousse finement crémeuse, une matière texturée, ample mais soyeuse, et des saveurs généreuses de gâteau aux pommes, de confiture de fruits rouges et de praline. Une trame épicée parcourt la longue finale

Accords mets-vins : Une poularde de Bresse en demi-deuil. Un grenadin de veau et sa sauce aux morilles.

Conseils de service

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

Température de service : 9°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2007

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

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques