

Champagne Gonet-Médeville - Ambonnay Cuvée Athénaïs - 2019



Attention rareté absolue. Si les Coteaux-Champenois sont nettement moins connus que le champagne, ces vins plus confidentiels peuvent atteindre des sommets de finesse, rivalisant alors avec quelques fameux crus bourguignons. Les Gonet-Médeville ont la chance d'exploiter une petite parcelle de vignes centenaires de pinot noir, plantées sur 30 ares à peine, au cœur du Grand Cru d'Ambonnay.

C'est de toute évidence une des plus grandes terres d'élection du pinot noir champenois, avec son terroir aux sols minces typiques, qui laissent rapidement la place à la fameuse craie, gage de finesse et de fraîcheur du vin. En outre, ici, l'exposition majoritaire au Sud garantit un bel ensoleillement pour une maturité régulière et poussée du pinot.

Si l'on ajoute à cela l'effet millésime, avec un été 2019 très chaud et des rendements limités, on comprend pourquoi ce Pinot issue d'une aussi vieille vigne possède une telle profondeur, une concentration absolument hors-norme.

Le nez est franchement extatique. Il renvoie illico au-dessus d'une corbeille de petits fruits rouges, où fraises et framboises bien mûres se taillent la part du lion. Puis viennent des notes florales à la fois aériennes et sensuelles, entre roses épanouies et pivoine, relevées d'une touche subtile de poivres fins. Un soupçon d'arômes tertiaires vient enluminer la trame de ce jus intense et droit. On finit sur une note rafraîchissante d'eucalyptus. C'est un délice.

Parfaitement cohérente, la bouche se révèle croquante et terriblement gourmande. Le jus est joliment tendu. On marche sur une crête face à une brise aimable entre les amers classieux de la praline d'un pinot noir arrivé à parfaite maturité, les tannins élégants, souples et des volutes de fruits rouges éclatants, gorgés de sucre et de soleil. En milieu de bouche, on croque aussi dans la chair d'un fruit jaune, entre pêche et abricot. En rétro-olfaction, on perçoit d'admirables notes de tabacs, de menthe séchée alors que la matière se fait délicatement crayeuse et allonge la finale vers l'infini.

Une superbe réussite à attendre au moins 5 ans en cave. Il vous réglera alors sur des tournedos Rossini ou une belle entrecôte grillée.

Champagne Gonet-Médeville - Ambonnay Cuvée Athénaïs - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Envoûtant, sensuel : cerise burlat, framboise, fraise écrasée, de la pivoine, de la rose et de la glycine en pot-pourri, orange sanguine, poivres d'Asie, une touche de menthe séchée. Noyau de pêche.

Bouche : Equilibre sensuel entre une entame souple aux tanins enveloppants et aux saveurs de jus de cerise et de framboise, une trame crayeuse effilée, soulignée par une acidité juteuse entraînant. Puis la sensation de profondeur veloutée qui prend le dessus.

Accords mets-vins : Une entrecôte grillée, un tournedos Rossini.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux Champenois

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques