GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE CHAMP D'ALOUETTE
GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2008

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffee
Pilze

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2008
Weinberg	Einzellage Champ d'Alouette in Mesnil-sur-Oger
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	177 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	98/100
Parker Wine Advocate	94/100

Die Trauben für diesen außerordentlich komplexen Jahrgangschampagner Grand Cru Champ d'Alouette von Champagne Gonet-Médeville stammen aus der Einzellage "Les Champ d'Alouette" in dem Ort Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Vierzehn Jahre Hefelager prägen diesen Champagner mit einer großartigen, fast schon überbordenden Aromenvielfalt in der Nase und am Gaumen. Hinzu kommt ein sehr feinmaschiger Druck im Mund. Sein extrem langer Abgang und sein weiniger Charakter etablieren ihn als einen perfekten Essensbegleiter. Ein Paradebeispiel für eine würdevolle Reife.

CHAMPAGNE GONET-MÉDEVILLE

harmonische & kraftvolle Spitzenchampagner aus besten Lagen



Im Glas zeigen die Champagner kühle Frucht und eine Frische, die auch nach Jahren nicht nachlässt. Statt der weichen, cremigen Note vieler Champagnerhäuser setzt der Betrieb auf Spannung und Klarheit. Champagne Gonet-Médeville wurde im Jahr 2000 von Julie Médeville und Xavier Gonet gegründet und vereint zwei traditionsreiche Weinbaufamilien aus Bordeaux und der Champagne. Xavier, tief verwurzelt in der Champagnerherstellung, und Julie, deren Familie für Sauternes bekannt ist, bewirtschaften 10 Hektar Grand-Cru-Lagen in renommierten Orten wie Le Mesnil-sur-Oger und Ambonnay. Zwei Weinkulturen, eine eigene Handschrift.

Im Frühjahr 1996 trafen **Xavier Gonet** und **Julie Médeville** bei einer Verkostung in Reims aufeinander. Er stammte aus einer alten Champagnerfamilie in Le Mesnil-sur-Oger, sie aus Preignac im Sauternais, wo ihre Familie seit Generationen das Château Gilette führt. Ein Jahr später heirateten die beiden. Als 2000 die Weinberge der Familie Gonet aufgeteilt wurden, übernahm Xavier 2 Hektar erstklassiger Lagen und gründete gemeinsam mit Julie einen eigenen Betrieb in Bisseuil. Heute bewirtschaften sie rund 10 Hektar in einigen der renommiertesten Orte der Region. Dazu zählen Le Mesnil-sur-Oger und Oger an der Côte des Blancs, Ambonnay an der Montagne de Reims sowie Mareuil-sur-Ay, Trépail und Bisseuil im Vallée de la Marne, wo das Haus heute seinen Sitz hat.
Für den Champagner ist überwiegend Xavier verantwortlich und geht im Keller eigene Wege: Er verzichtet auf Chaptalisierung, biologischen Säureabbau, Schönung und Filtration und vinifiziert jede Parzelle einzeln. So entstehen Champagner, die fruchtbetont und straff bleiben, statt opulent und cremig zu wirken.

Warum Champagner von Gonet-Médeville?

Mit dem kompletten Verzicht auf den biologischen Säureabbau sorgt Xavier Gonet-Médeville für einen fruchtbetonten Champagnerstil. In der Champagne ist dieses Vorgehen eher die Ausnahme als die Regel. Dadurch behalten seine Champagner Spannung und eine feste Säurelinie, die sie auch nach langer Reife nicht verlieren. Hinzu kommt eine seltene Mischung zweier Weinkulturen. Aus dem Sauternais bringt Julie das Verständnis für lange Reifezeiten und große Jahrgänge mit, aus der Champagne stammt das handwerkliche Rüstzeug. Das Ergebnis sind Champagner, die fruchtbetont und zugleich straff bleiben, ohne in die Üppigkeit zu kippen.

Die Champagner

Den Einstieg bildet **Cuvée Tradition**, ein Premier Cru auf Chardonnay-Basis mit Anteilen von Pinot Noir und Meunier. Kein Verlegenheitschampagner, sondern ein ernsthaft komponierter Wein mit Schliff und beweglicher Frische, der als Aperitif ebenso funktioniert wie als Essensbegleiter. Reinsortig aus Pinot Noir entsteht der **Premier Cru Blanc de Noirs**, kräftiger und würziger im Charakter, mit dunklerer Frucht. Mit **Cuvée Rosé** geht Xavier einen ungewöhnlichen Weg, indem er auf Basis von rund zwei Dritteln Chardonnay und einem Drittel Pinot Noir einen stillen Rotwein aus Ambonnay zur Färbung verwendet. So entsteht ein heller, kühler Rosé mit feiner Frucht und klarer Kontur.

Bei den Lagen- und Jahrgangsweinen ist **Champ d'Alouette** ein Blanc de Blancs von 100% Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger. Ein Champagner von zupackender Mineralik und großer Tiefe, der mit den Jahren nur klarer wird und auch nach über einem Jahrzehnt noch jugendlich wirken kann. **Bouzy - Les Savelons** stammt aus einer einzelnen Pinot-Noir-Parzelle und zeigt eine schlanke, fast salzige Ausprägung für eine Lage, die sonst als wuchtig gilt. Eine Rarität ist **La Grande Ruelle**, ein Pinot Noir aus einer Kleinstparzelle in Ambonnay. Mit den Jahren reift er zu einem beinahe burgundisch anmutenden Champagner heran, mit dunkler Frucht, Würze und cremiger Textur. Den Schlusspunkt setzt die Prestige-Cuvée **Théophile**, in der Chardonnay aus Le Mesnil und Pinot Noir aus Ambonnay die Eleganz der Côte des Blancs mit der Tiefe der Montagne de Reims verbinden.

Julie hat 2004 noch die Weingüter ihrer Familie in Bordeaux übernommen. Auch diese Weine finden Sie übrigens in unserem Sortiment.

Weinberg und Keller

Die wichtigste Arbeit beginnt für Xavier Gonet im Weinberg, wo er den Großteil des Jahres verbringt. „Ich möchte vollreifes Lesegut", betont Xavier, wenn er danach gefragt wird. Die Erträge hält er bewusst niedrig, die Lese erfolgt ausnahmslos in Handarbeit. Jede Parzelle wandert einzeln in den Keller. Die Bewirtschaftung folgt naturnahen Prinzipien und ist nach HVE (Haut Valeur Environnementale) zertifiziert. Beim Pressen kommt nur die erste Pressung (Cuvée) zum Einsatz, der Pressmost wird nicht verwendet. Im Keller reift rund die Hälfte der Weine im Edelstahltank, die andere Hälfte in gebrauchten Barriques. Das Holz gibt den kraftvolleren Pinots aus Ambonnay und Bouzy mehr Tiefe, der Edelstahl bewahrt die Chardonnay-Lagen aus Le Mesnil in ihrer Klarheit. Beide Stränge treffen sich später in der Flasche. Das Hefelager dauert mindestens zwei Jahre, bei den Einzellagen oft mehr als 10 Jahre. Gonet-Médeville gehört zudem zu Les Artisans du Champagne, einem Zusammenschluss kleiner Erzeuger, denen die Handschrift wichtiger ist als die Marke.

Winzer	Xavier Gonet
Ort	Busseuil, Vallée de la Marne
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse, Gärung mit Reinzuchthefen, biologischer Säureabbau wird nicht durchgeführt, kaum Bâtonnage, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	10 Hektar, 80.000 Flaschen