GONET-MÉDEVILLE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE BOUZY - LES SAVELONS
GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2019

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

Erdbeere
Himbeere
Roter Apfel
Mandarine
Mirabelle
Pilze
Brioche
Kreide

STIL

milde Säure
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Les savelons in Bouzy
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2024
Jahresproduktion	3.750 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Bouzy - Les Savelons entsteht im Herzen von Bouzy, einem der großen Pinot-Noir-Dörfer der Montagne de Reims, aus einer nur knapp einen halben Hektar großen, südausgerichteten Lage. Champagne Gonet-Médeville, gegründet im Jahr 2000 von Julie Médeville und Xavier Gonet, erzeugt hier reinsortigen Pinot Noir zu einer Grand-Cru-Cuvée. Zwei Weinbaufamilien kommen darin zusammen: Xavier stammt aus Le Mesnil-sur-Oger mitten in der Champagne, Julies Wurzeln liegen im Weinbaugebiet Sauternes, wo ihre Familie seit Generationen das Château Gilette prägt. Aus diesen zwei Welten zieht der Betrieb einen ganz eigenständigen Charakter.

Die Reben wurzeln in dünnen, kalkhaltigen Böden, die schnell auf die Kreide darunter stoßen und der Cuvée ihre feine Struktur verleihen. Julie und Xavier bewirtschaften die Weinberge nachhaltig und nach biologischen Grundsätzen, mit niedrigen Erträgen und von Hand gelesenen Trauben. Im Keller reift ein Teil in gebrauchten Holzfässern. Auf den biologischen Säureabbau wird bewusst verzichtet, denn das bewahrt die Spannung in der Säurestruktur. Nach über vier Jahren Hefelager und minimaler Dosage bleibt der Champagner ungefiltert, ganz im schlanken Stil des Hauses.

In der Nase zeigen sich zunächst verhalten rote Früchte und Mirabelle, mit etwas Luft treten Mandarine, Unterholz, Pilze und ein Hauch Kakao hinzu. Am Gaumen wirkt die Perlage straff und anfangs fest, öffnet sich aber im Verlauf zu einem langen, mineralischen Abgang. Der Champagner wirkt noch jung, dürfte aber mit der Zeit an Komplexität gewinnen. Nur 3.750 Flaschen dieser Cuvée kommen auf den Markt, eine der raren Cuvées im Sortiment von Gonet-Médeville.

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