

GONET-MÉDEVILLE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE THÉOPHILE 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
Kaffeebohne
Pilze

TYP

Jahgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C

STIL

Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2008
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchtheife
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
187 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
November 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 97/100
Parker Wine Advocate 91/100

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 Schlift 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 Jahrgangswinen 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 wichtig 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 Edeltank, 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 Edeltank und gebrauchten Holzfässern
Größe	10 Hektar, 80.000 Flaschen