

DECEMBRE 2017

DÉGUSTATION PRESTIGE | CHAMPAGNE

CUVÉES DE CHAMPAGNE | PLEINS FEUX

BLANC

CHAMPAGNE MICHEL GONET

Blanc de Blancs Grand Cru
Zéro Dosage 2011



Robe : belle robe or très pâle.
Nez : fin, subtil, délicat. Sur la fraîcheur, le coing, la mangue, le pain d'épices. **Bouche :** attaque franche et goûteuse, beaucoup de complexité. Finale explosive. **Accords mets et vins :** en apéritif ou sur l'entrée ; des crustacés. **Commentaires :** un vin assez tendu dû à son millésime, qui demanderait peut-être un peu de garde.

Visual aspect: beautiful and very pale gold colour. **Nose:** fine, subtle, delicate, fresh. Aromas of quince, mango, gingerbread. **Palate:** frank and savory first taste, a lot of complexity. Explosive finish. **Match with food:** for the aperitif or with the starter; shellfish. **Comments:** a quite tense wine because of its vintage, which may require some ageing.

CHAMPAGNE MICHEL GONET

En 1935 Michel Gonet, atteint de dysphagie dès sa naissance, retrouve la vie grâce à une gorgée de Champagne. C'est alors le début d'une véritable passion pour ces vins. Dès 1973, il ne cesse d'améliorer la qualité du travail à la vigne et en cave. Son unique objectif est de produire des Champagnes purs, racés, respectueux de l'environnement, devenant l'une des références incontournables de sa région.

Aujourd'hui sa fille, Sophie Signolle, veille à perpétuer son savoir-faire, sur 40 hectares de vignes, principalement sur la Côte des Blancs, dont une partie est classée Grand Cru. Alors que ces derniers offrent une tension, une minéralité et une longueur incomparables, les assemblages se démarquent par l'ajout de Vindey (vin des dieux, terroir célèbre dès le Moyen Âge) qui apporte élégance, finesse et légèreté, ou encore un peu de Montgueux pour compléter la puissance et le corps.

Sous l'œil attentif et féminin de Sophie Signolle, le Champagne Gonet propose des Champagnes Grand Cru alliant finesse, fraîcheur, race et gourmandise.

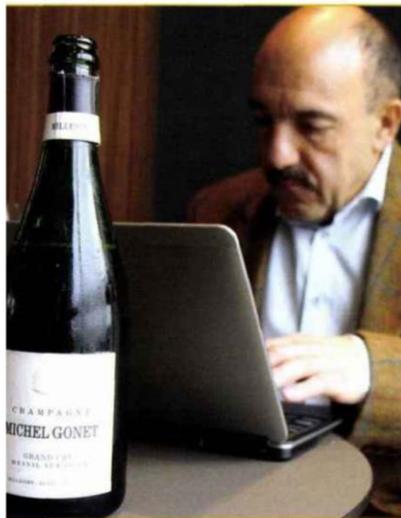
In 1935 Michel Gonet, suffering by dysphagia from his birth, came back to life thanks to a sip of Champagne. From then he got a real passion for these wines.

From 1973, he didn't stop improving the quality of the work in the vineyard and in the cellar. His only objective is to produce pure Champagnes, racy, environment-friendly, becoming one of the major references of his region.

From now his daughter, Sophie Signolle, watches to perpetuate his know-how on 40 hectares of vineyards, mainly in the Côte des Blancs area, a part of which is classified Grand Cru.

While the latter offer an incomparable tension, minerality and length, the blends stand out by the addition of Vindey (wine of the gods, a terroir famous since the Middle Ages) which brings elegance, finesse and lightness, or of some Montgueux to complement the powerfulness and body.

Under Sophie Signolle's careful and feminine eye, Champagne Gonet offers Grand Cru Champagnes combining finesse, freshness, class and moreishness.



WWW.GONET.FR

L'AVIS DE GÉRARD BASSET
GERARD BASSET'S IMPRESSION

CHAMPAGNE MICHEL GONET

Mesnil sur Oger,
Blanc de Blancs Grand Cru,
2012

Intense jaune vert avec des reflets citron et un cordon de bulles très fines. Nez un peu sauvage avec du citron vert et de la mangue. Belle énergie au palais avec une jolie trame acide. En rétro-olfaction, le pain grillé vient s'ajouter aux arômes de nez, avec une finale très minérale. Délicieux sur un filet de lotte enrobé dans du jambon de Parme et poêlé.

Intense green yellow with lemony tinges and a bead of very fine bubbles. Quite wild nose, with lime and mango. Nice energy on the palate with a beautiful acid basis. In the retro-olfaction, aromas of toasted bread add to the aromas of the nose, with a very mineral finish. Delicious with a pan-fried fillet of monkfish coated with Parma ham.

