



BELEMNITA 2005  
Edition confidentielle 2700 bouteilles  
Champagne Philippe Gonet

**BELEMNITA** est le nom latin de la craie du terroir du Mesnil sédimentée lors de l'ère tertiaire

---

**CEPAGE** : 100% Chardonnay

**PROVENANCE DES RAISINS** : Exclusivement des chardonnays du Mesnil-sur-Oger. Grand Cru vinifié uniquement lors de Millésime exceptionnel. Cuvée très confidentielle tirée à 2700 exemplaires. Raisins dont les qualités recherchées sont la minéralité et le style tendu et épuré des purs « Mesnil ». Vignes exploitées en viticulture durable, engrais bio.

**SOL** : Terrain Argilo-Calcaire créé à l'ère tertiaire lors du Crétacé et constellé de rostrés de Bélemnite, fossiles caractéristiques de la craie du Mesnil nommée en latin BELEMNITA QUADRATA

**ANNEE**: Récolte 2005 - Tirage Mars 2006

En 2005, Après un hiver rigoureux, la terre a pu reprendre vie et soignée de tous ses maux, elle était prête pour une grande saison viticole. Le printemps puis la fleur se sont déroulés dans les meilleures conditions et la nature nous a donné des fruits sains et mûrs d'une excellente qualité particulièrement en chardonnay. Les vendanges effectuée par temps sec, frais et ensoleillée dès le 9 Septembre ont confirmé ce millésime généreux et de qualité exceptionnelle.

**MODE DE PRESSURAGE** : Pressoir ancien vertical en bois DOLLAT

**TYPE D'ELEVAGE**: Traditionnel : 6 mois en cuve inox ou cuve résine époxy toutes thermo-régulées, puis vieillissement en bouteille spéciale pendant un minimum de 5 ans dans nos caves au Mesnil-sur-Oger.

**ALCOOL** : 12% Vol

**DOSAGE** : Brut Zéro (moins de 3g/l)

**CONDITIONNEMENT** : bouteille spéciale 750 ml en coffret luxe.

**QUALITES ORGANOLEPTIQUES** : La robe est d'un doré brillant, la mousse est régulière et chemine allègrement. Le nez est parsemé d'arômes de miel, de noisette, d'amande grillée, et des notes toastées apparaissent. La bouche est longue, puis dévoile des notes vineuses et enfin plus tendue, elle laisse apparaître des nuances d'agrumes.

Cette cuvée est à l'aube de sa carrière. Vous pouvez l'attendre en cave, elle saura vous surprendre si vous la carafez et la déguster à une température plus printanière de 12 degrés afin de la laisser s'aérer et dévoiler la puissance de son terroir minéral.

**ACCORDS METS & CHAMPAGNE**: Carpaccio de truffe et st-Jacques, huile d'olive fruité et fleur de sel, poivre Voatstiperiferi

**REFERENCES** : A la carte des restaurants Les Crayères 🌸🌸 et l'Assiette Champenoise 🌸🌸🌸 à Reims, Per Se 🌸🌸🌸 à New York et L'Arpège 🌸🌸🌸 à Paris. Le Clarence 🌸🌸 à Paris, Le Byblos à St-Tropez.