



MILLESIME 2009  
BLANC DE BLANCS GRAND CRU  
CHAMPAGNE PHILIPPE GONET

**CEPAGE** : 100% Chardonnay

**PROVENANCE DES RAISINS** : Côte des Blancs 100% Grand Cru provenant de 13 parcelles du haut du coteaux, de la mi-pente et du bas du Mesnil-sur-Oger. Vigne exploitée en viticulture durable, engrais bio.

**SOL** : Argilo-Calcaire, couche de 40m de craie née à l'ère tertiaire.

**ANNEE** : Récolte Septembre 2009 - Tirage mars 2010

La maturation des raisins s'est déroulée, cette année 2009, sous de véritables conditions estivales que la Champagne n'avait plus connues depuis l'été 2003. Un temps chaud, sec et très ensoleillé accompagne la véraison durant la seconde quinzaine d'août. L'intermède pluvieux de début septembre aura pour principale conséquence un grossissement des raisins avant les premiers coups de sécateur. Le retour d'un temps estival dès le 5 septembre a permis au raisin d'achever sa maturation dans des conditions optimales.

On retiendra de la vendange 2009 une qualité sanitaire irréprochable et la possibilité d'élaborer de très grand vins.

**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 champenoise pendant un minimum de 4 ans dans nos caves à température constante de 12°C Le Mesnil sur Oger.

**ALCOOL** : 12% Vol

**DOSAGE** : Type Brut à 5g de sucre par litre

**CONDITIONNEMENT** : Bouteille 750 ml - Bouchon traditionnel

**QUALITES ORGANOLEPTIQUES** : Robe jaune paille à reflets verts. Le cordon dense et crémeux est alimenté par des bulles fines et abondantes. Le nez complexe, généreux et charnu s'ouvre sur la brioche chaude, puis évolue vers les fruits exotiques avec la mangue et les fruits de la passion, avant de se tourner vers les fleurs blanches et l'orange confite. La bouche ample, chocolaté et légèrement eucalyptol, laisse un vin aérien et ample avec une finale élégante et longue sur une douce pointe vanillée.

**ACCORD METS & VIN** : Saint-Jacques poêlées sur risotto au champagne

**AWARDS**: 17/20 Jancis Robinson

Responsable Technique : Mr Pierre GONET

1 et 3 Rue de la Brèche d'Oger Tel : (33) 03.26.57.53.47  
51190 Le Mesnil sur Oger Fax : (33) 03.26.57.51.03  
internet : [www.champagne-philippe-gonet.com](http://www.champagne-philippe-gonet.com)

FRANCE e-mail : [office@champagne-philippe-gonet.com](mailto:office@champagne-philippe-gonet.com)