

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

**MILLESIME 2016**

**BLANC DE BLANCS**

**GRAND CRU**



Le style Philippe Gonet allie minéralité et plaisir. Nos vignes bénéficient toutes du légendaire terroir constitué d'un sous-sol calcaire, riche en fossiles, profond de 40 mètres, formé il y a plus de 100 millions d'années. Ce terroir est travaillé sans insecticide, sans herbicide, et avec engrais bio. Certifié HVE3 & VDC

Fondé en 1830, le Champagne Philippe Gonet est situé au coeur de Le Mesnil-sur-Oger. Les 20 hectares du vignoble de la famille sont répartis sur 35 parcelles plantées dans 8 villages différents.

**Cépage:**

100% Chardonnay

**ANNEE :**

Récolte Septembre 2016

Tirage mai 2017

**Provenance**

100% Grand Cru provenant de 13 parcelles du Mesnil-sur-Oger.

**Dosage:**

Brut 5g/L

Viellissement :  
6 mois en cuve inox  
avec fermentation  
malo-lactique

**Dégustation :**

Arômes secondaires,  
amande, noisette.

Bouche élégante et soyeuse, révélant des notes briochées et de beurre frais crémeuses pour terminer par des notes plus minérales allant vers les agrumes (citron, pamplemousse). La finale est longue et témoigne de l'origine de son grand terroir..

**Accord:**

Ceviche à la  
mangue verte, Dos  
de cabillaud au beurre  
de cerfeuil,  
tourte aux  
champignons

**La campagne 2016:**

Le printemps s'avère extraordinairement pluvieux et frais. Des pluies diluviennes s'abattent sur le vignoble et remplissent les nappes phréatiques. Le beau temps s'installe enfin en juillet puis des conditions extrêmes de chaleur appliquées à un raisin en début de maturation, se traduisent par un échaudage généralisé au cours des journées des 26 et 27 août. Le chardonnay est peu touché par le mildiou et l'oïdium et son rendement est correct. La qualité paraît honorable pour un beau millésime équilibré.