

— C H A M P A G N E —

PHILIPPE GONET

— À LE MESNIL SUR OGER —

# ROY SOLEIL PAR FRÉDÉRIC AGID

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 cœur 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

**Dosage:** brut 6g/L

**Vieillessement :**

élevé en Demi-Muid de chêne (600 litres) avec fermentation malo-lactique

**ANNEE :**

assemblage de 70% de vin de 2017 et 30% de vin de réserve.  
Tirage Mai 2018

(14,5/20) RVF  
(93/100) Robert Parker  
16/20 Bettane & Desseauve  
1 étoile Guide Hachette 2013  
(16/20) Guide Gault Millau  
(91/100) Wine Spectator  
(92/100) Tyson Stelzer

**Collab artistique:**

Frédéric Agid est devenu tatoueur après une carrière de graphiste et dans la communication. Ses dessins sont singuliers, tutoient la caricature et racontent une histoire. Chantal Brégeon-Gonet, l'a rencontré à Paris en 2010. Afin de mettre en valeur son travail de précision comme le travail du vigneron, l'idée est née de raconter le travail et l'histoire de notre cuvée Roy Soleil. Un art méticuleux qu'il pratique sur tablette et dans lequel il peut faire figurer mille et un petits détails. On dénombre plus de 100.00 traits, nécessaires pour la réalisation de cette étiquette. Perdez-vous dans les points des croquis pour retrouver les 4 animaux qui figurent sur l'étiquette. Elle pourrait s'intituler "Quand Le Roy à la cour festoie, les vigneron à la vigne et dans les caves s'emploient!". La cuvée Roy Soleil sélectionnée pour mettre en valeur l'étiquette est issue de chardonnay de notre terroir de prédilection: Le Mesnil-sur-Oger.

**Dégustation:**

Une vin plein d'énergie, de la tension et de la concentration. A la fois tendu et généreux, ce champagne impressionne par sa finesse et son équilibre. les notes briochées, chaudes ajoutent à la complexité de la texture crémeuse. Finale minérale.

