

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 118 Jahren.

AUSGABE 12/1 — DEZEMBER 2011 / JANUAR 2012

BARBARESCO

Das Prinzip Gaja
und Italiens vielleicht beste
Genossenschaft

NEUE WEINE

Von «Winzer des Jahres»
Diego Mathier, Castello di Morcote
und Niklaus Zahner

FRANCIACORTA

Ein Schaumwein, der
bezüglich Prestige mit dem
Champagner wetteifert

ARCHITEKTUR GRAND CRU CLASSÉ:
DER NEUE, SPEKTAKULÄRE WEINKELLER VON

CHÂTEAU CHEVAL BLANC



GONET-MÉDEVILLE

Winzer-Champagner ohne Kompromiss

Winzer-Champagner liegen im Trend. Denn zum einen verfolgen die meisten Familiengüter eine recht solide Preispolitik. Zum Zweiten gelingt es ihnen inzwischen ebenso gut wie den Marken, stilistische Nischen zu besetzen. Auch das Haus Gonet-Médeville vereint diese beiden Vorzüge.

Text: Ulrich Sautter



Xavier Gonet und Julie Médeville haben vor elf Jahren das Champagner-Haus Gonet-Médeville gegründet.

● Dabei liegt die Nische von Champagne Gonet-Médeville im betont trockenen Geschmacksprofil. Darüber hinaus hat es sich der noch junge, erst seit dem Jahr 2000 bestehende Betrieb zur Devise gemacht, die Weinbereitung so puristisch wie möglich zu halten: keine Chaptalisation der Grundweine, keine Schönungen, keine Filtration. Der Schwerpunkt der Bemühungen liegt auf dem Rebbaubau: Das Lesegut kommt von Weinbergen, die in Eigenregie bewirtschaftet werden. Mittlerweile sind dies 12 Hektaren, ausschliesslich in Premier- und Grand-Cru-Gemeinden. Fast die Hälfte der Rebflächen befindet sich in Bisseuil an der Montagne de Reims, doch Weinberge besitzt der Betrieb auch im berühmteren Nachbarort Ambonnay sowie an der Côte des Blancs in Le-Mesnil-sur-Oger.

Beim Ausbau der Weine setzen der aus Les Mesnil stammende Xavier Gonet und seine Bordelaiser Ehefrau Julie Gonet-Médeville auf alte Fuder-Fässer. Mindestens fünf Jahre alt müssen diese sein, um dem Wein eine leichte Reifung, aber keinesfalls Holzaroma mitzugeben. Im Gespräch polemisiert Xavier Gonet gegen Champagner, deren Leben im Edelstahltank beginnt: Sie zeigten nach

der Flaschengärung «jede Menge Aktivität im Glas» – will sagen: ein nervöses Mousseux –, aber es fehle ihnen doch meist an Substanz.

Das kann man den Gonet-Médeville-Champagnern sicher nicht nachsagen. Sie sind vielleicht unspektakulärer als andere. Da der Verzicht auf die Malo zur Fimenpolitik gehört, ist ihnen auch stets ein knackiges Säuregerüst zu eigen. Dennoch wirken die Weine nicht mager oder aggressiv: Denn ihre klare Aromatik, ihr verdichteter Extrakt, ihr feines Mousseux und ihre Mineralität halten sie in der Balance.

Möglicherweise tragen auch die persönlichen Lebensumstände des Eigentümerpaares dazu bei, das puristische Champagner-Programm zum Erfolg zu führen. Denn für die süßen Seiten der Weinwelt ist die komplementäre Familienlinie zuständig: Julie Médeville leitet seit 2004 die Bordelaiser Güter ihrer Familie, unter anderem Château Gilette – ein Sauternes-Gut, das dafür bekannt ist, seine Weine frühestens zwanzig Jahre nach der Ernte zu verkaufen. Holz ist dort übrigens, anders als beim Betrieb in der Chamapgne, tabu – die Weine reifen vor der Abfüllung in Cuves aus Zement.

frischer Auftakt, dann aber auch ein rundes Mousseux guter Feinheit, mineralisch-extraktgetragener Übergang zum Abgang, durstlöschend, ein echter Brut, stoffig und viel Spannkraft zeigend in einem straff gebündelten Format.

17/20 trinken –2013

**BLANC DE NOIRS
PREMIER CRU BRUT**
Gonet-Médeville, Bisseuil
L 09/10
100 % Pinot noir, davon
10 % Reservejahrgänge;
10 % aus Ambonnay – von
dort wurde die Taille verwendet, also der Most des
zweiten (ersten kräftigen)



Pinot-Liebhaber kommen auf ihre Rechnung: der Blanc de Noirs Premier Cru aus 100 Prozent Pinot noir von Xavier Gonet und Julie Médeville.

*Pressvorgangs;
Dosage: 6 g/l
Fr. 33.–*
Ganz zart rosa. Superb feine Nase, «petits fruits rouges», feingliedrig und komplex Pinot. Im Mund saftig mit relativ kräftiger Perlage, aber nicht grob, stupende aromatische Feinheit, sich vom Duft bis in den Abgang hinein als homogen erweisend, ganz pur und reintonig. Pinot-Liebhaber kommen voll auf ihre Kosten.
18/20 trinken –2013

**CUVÉE ROSÉ PREMIER CRU
EXTRA BRUT**
Gonet-Médeville, Bisseuil
L 09/09
70 % Chardonnay aus
Le Mesnil-sur-Oger, 3 % Pinot-noir-Rotwein (Trauben aus Ambonnay), 27 % Pinot noir als Blanc de Noirs;
Grundweine aus den Jahren 2007, 2006 und 2005
Recht kräftige Farbe mit Orange-Reflexen. Nase nicht immens komplex, Zwetschge, frische Butter. Am Gaumen konterkariert der Wein das übliche (liebliche) Rosé-Champagner-Klischee mit einem mineralischen, strukturiertstoffigen Bau, Hintergrund aber präsent fruchtig, reichhaltig, erstaunlich diskret wirkende Säure, möglicherweise aufgrund der Reife der Grundweine.
16/20 trinken –2013

**2003 CUVÉE THÉOPHILE
GRAND CRU EXTRA BRUT**
Gonet-Médeville, Bisseuil
60 % Chardonnay aus
Le Mesnil, aus der
Lage «Chante Alouette»,
40 % Pinot noir aus
Ambonnay, Lage
«La Grande Ruelle»;
Théophile war der Name
des Grossvaters – und
ist der Name des Sohnes;
degorgiert 2008
Lakritztön im Duft, aber

auch kreibig-mineralische und differenziert reife Duftkomponenten. Im Mund weich ansetzend, recht voluminös, wobei der Alkohol ein klein wenig durchdrückt, Perlage nur von mittlerer Feinheit, phenolische Forsetzung, unauffällig stützende Säure, ein wenig blockiert wirkend (Jahrgangstyp?).
17/20 trinken –2015

**2008 CUVÉE ATHÉNAIS
COTEAUX CHAMPENOIS**
Gonet-Médeville, Bisseuil
roter Stillwein
Aus einem 96 Jahre alten Pinot-noir-Weinberg in Ambonnay; Ertrag: 3 bis 4 Trauben pro Stock;
3 Wochen nach dem üblichen Lesedatum geerntet, 13,5 Vol.-% natürlicher Alkohol, von Hand entrappt – 3 Stunden lang von 20 Personen;
Weinbereitung: Pigeage in offenem Gebinde; 50 Prozent neue Fässer (Damy)
Leuchtende rubinrote Farbe, Duft leicht animalisch, Leder, aber auch Pinot-beerig. Im Mund Alkohol-geprägt, mürbes, samtenes Tannin, das sich im Übergang zum Abgang phenolisch-rappig steigert und im Zusammenspiel mit dem Alkohol den Gaumen austrocknet, Mineralität vorhanden, ebenso Länge, durch die breite Struktur sehr ungewöhnlich für einen Coteaux Champenois, einerseits beeindruckend, andererseits scheinen ein wenig Schliff und Finesse zu fehlen. Ist der Wein einfach zu jung?
16/20 2013–2018

Erhältlich bei:
Gazzar
Chemin du Dévent
1024 Ecublens
Fon 021 691 86 71
www.gazzar.ch