

CHAMPAGNE



PHILIPPE

GONET

Le Mesnil d'Orger



BELEMNITA



CHAMPAGNE !

Pierre et Chantal Gonet, le frère et la soeur, le terroir et le monde. Il est tout à la création de ses vins, elle est fière de les porter autour de la terre. Subtilement complémentaires, ils se rejoignent dans la même exigence, droite et intangible, précieux viatique, passé de mains en mains par les anciens sur le chemin du temps qui passe. Cela donne des champagnes, alliance de puissance et de délicatesse, statures définies et nettes, au plus haut de la finesse, des objets d'esthétique, de beauté. Dans l'intime de la pénombre des caves, les flacons allongent la courbe sensuelle de leurs épaules contre la craie qui les a fait naître.

CHAMPAGNE !

Pierre and Chantal Gonet brother and sister: the terroir and the world. He is all about creating wines and she proudly distributes them around the globe. Subtly complementary, they share the same steadfast and intangible principles: the precious guardians of quality, handed down by their forefathers along the road of passing time. This heritage produces champagnes that ally strength and delicacy with a distinct and defined stature. At the summit of finesse, they are aesthetic objects, objects of beauty. In the dim light of the intimate cellars, bottles lay their sensually curved shoulders against the chalk that brings them to life.





ROY SOLEIL



RÉSERVE BRUT

Le Brut classique de la Maison est avant tout un vin de plaisir et de partage. Un tiers de chardonnay de Montgueux lui confèrent une belle fraîcheur complétée harmonieusement par la rondeur des pinots noirs et meuniers de la Vallée de la Marne. Pierre Gonet met en valeur ici le plus fruité de son vignoble.



BRUT RÉSERVE

Our Réserve Brut has revealed itself to be a wine of pleasure and sharing. The one-third of Chardonnay from Montgueux gives it excellent freshness. The voluptuous Pinots Noir and Meunier harmoniously add the final touch. Pierre Gonet brings out the house's fruitiest champagne to its best advantage.

GRANDE RÉSERVE BRUT

C'est un assemblage issu de 30% de chardonnay, 60% de pinot noir et 10% de pinot meunier. Pierre Gonet a choisi un assemblage généreux et fruité avec une belle maturité et une pointe de vivacité en finale qui conviendra aux amateurs de vin équilibré, aux gastronomes.



GRANDE RÉSERVE BRUT

This Grande Réserve is made from 30% Chardonnay, 60% Pinot Noir and 10% Pinot Meunier. Pierre Gonet chose a generous and fruity assemblage: well matured with a vivacious finishing note. Perfect for those who appreciate a well-balanced wine.

ROSÉ BRUT

Ce rosé est issu de 90% de chardonnay du Mesnil que complètent 10% de pinot noir venus du village de Vertus sur la Côte des Blancs. Choix du chef de cave, c'est un rosé d'assemblage. Cette cuvée allie toute la fraîcheur et la finesse du chardonnay, à la structure et au fruit du pinot noir. Le vieillissement de 3 ans minimum en cave lui procure un excellent développement aromatique.



ROSÉ BRUT

The house's Rosé is composed of 90% Chardonnay from Mesnil, paired with 10% Pinot Noir from the village of Vertus on the Côte des Blancs. The cellar master chose to make this cuvée a blended Rosé, bringing together all the freshness and finesse of a Chardonnay with the structure and fruit of a Pinot Noir. Cellar aging lasts at least 3 years in order to develop its aromatic excellence.

BLANC DE BLANCS, BRUT

Élaboré à partir des chardonnays issus de nos terroirs de la Côte des Blancs et de Montgueux, ce vin se caractérise par sa souplesse et sa fraîcheur. Cuvée emblématique de la maison c'est un champagne de tous les instants.



BLANC DE BLANCS, BRUT

Brought to life with the Chardonnays from our terroirs on the Côte des Blancs and Montgueux, this wine is characterised by its supple freshness. Our house's emblematic cuvée is a champagne for all occasions.

BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 3210

Dernière née de la famille, cette cuvée authentique, sans maquillage, a vu le jour en juin 2009. Les raisins viennent des parcelles du Mesnil et principalement de Montgueux, le meilleur cru de l'Aube juché sur une étrange colline solitaire plantée au milieu de la plaine où s'expriment l'ampleur du chardonnay. Sans sucre ajouté ni sulfites au dosage, on y trouve les nuances du cépage à l'état pur.



BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 3210

The latest addition to our family saw its first day in June 2009. It is an authentic cuvée without artifice. Its grapes are from plots in Mesnil and notably Montgueux: the best cru of the Aube. On this magnificent hill, ripe Chardonnay fruit comes to life. No sugar or sulphites are added at the dosage stage, revealing the subtleties of a Chardonnay in its purest form.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU ROY SOLEIL

Hommage à Louis XIV auquel le champagne doit son rayonnement mondial, la cuvée Roy Soleil a vu le jour en 2003, imaginée par la jeune équipe qui commençait à maîtriser ses talents. Élaborée à partir de chardonnays issus des parcelles Grand Cru du Mesnil, cette cuvée pour un tiers, est vieillie 6 mois en fûts de chêne et repose en bouteille au minimum 3 ans.



BLANC DE BLANCS GRAND CRU ROY SOLEIL

In honour of Louis XIV, who fostered champagne's worldwide popularity, the cuvée Roy Soleil, born in 2003, is the fruit of the imagination of a young team, who had begun to harness their talents. Chardonnays from our house vineyard plots in Mesnil have created this cuvée, one-third of which is barrel aged in oak casks. At least 3 years of bottle aging follows.

BLANCS DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ

A partir de chardonnays Grands Crus provenant de 13 parcelles du vignoble familial du Mesnil sur Oger et d'Oger, ce vin est élaboré uniquement lors d'années d'une qualité exceptionnelle. Il est nuancé par des arômes soyeux et vineux.



BLANCS DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ

Made from grand cru Chardonnays from 13 different plots of the family vineyards of Mesnil-sur-Oger and Oger, this wine is made exclusively the years of exceptional quality. It is nuanced with silky and deep wine aromas.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ BELEMNITA

Sélection exclusive, confidentielle à partir de chardonnays grand cru, du Mesnil sur Oger - certaines plantées en 1929. Récolte exigeante, cette cuvée doit son nom aux fossiles, les rostrés de belemnites, présents dans le sol crayeux du terroir dont elle est la plus pure expression. Ce vin repose au moins 6 années dans nos caves et présente un dosage extra-brut garant de son éclat naturel.



BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ BELEMNITA

This champagne is defined by the exclusive and confidential selection of grand cru Chardonnays from Mesnil-sur-Oger, where certain vines were planted in 1929. A harvest that takes no shortcuts, this cuvée owes its name to the fossils, the belemnite rostrums, which line the soil. This champagne is the perfect expression of the chalky terroir that bore it. This wine rests for at least 6 years in our cellars and has an extra-brut level of dryness.



Champagne Philippe GONET - 1, Rue de la Brèche d'Oger - 51190 Le Mesnil-sur-Oger - Tél. : + 33 (0)3 26 57 53 47 - Fax : + 33 (0)3 26 57 51 03
internet : www.champagne-philippe-gonet.com - e-mail : office@champagne-philippe-gonet.com