

En 2018 :

MEDAILLE D'OR POUR LA CUVÉE GAÏA AU CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS

VINALIE D'OR POUR LA CUVÉE GAÏA AUX VINALIES INTERNATIONALES

MEDAILLE D'ARGENT POUR LA CUVÉE GAÏA A INTERNATIONALE WINE CHALLENGE

MEDAILLE D'ARGENT POUR LE GRAND CRU 2009 A INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

MEDAILLE D'ARGENT POUR LE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS A INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

MEDAILLE D'ARGENT POUR LE CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAND CRU A INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

MEDAILLE D'ARGENT 90/100 POUR LA CUVÉE GAÏA A DECANTER

MEDAILLE D'ARGENT 90/100 POUR L'EXTRA BRUT GRAND CRU A DECANTER

MEDAILLE D'ARGENT 90/100 POUR LE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS A DECANTER



Decanter
the world's best wine magazine

GUIDE HACHETTE 2019 :

Chardonnay Cuvée Gaïa vieilli en fût de chêne ***

Grand Cru (30 à 50 € ; 9000 b.)



Domaine créé au début du XXème siècle par Charles Gonet et développé par son fils Jacques. Vincent Gonet et son épouse Davy Sulcova en prennent les rênes en 1985, lancent leur marque et s'installent à Epernay. Leurs enfants Yan-Alexandre et Karla ont pris le relais en 2006. Ils exploitent 14,5 ha dans la Côte des Blancs et à Montgueux, dans l'Aube. Plus d'une fois remarquée, cette cuvée met en œuvre du chardonnay d'une vendange (ici 2010) vinifié sans fermentation malolactique, élevé en fût et dosé en extra-brut. Sa palette complexe révèle avec mesure le séjour dans le chêne : on y trouve de la vanille, du pain d'épice, qui laissent une place à des arômes de fruits blancs bien mûrs et au miel. Cette gamme se prolonge à l'unisson du nez. L'harmonie même. A boire entre 2018 et 2023.

Grand Cru Blanc de blancs * (20 à 30 € ; 24000 b.) : des chardonnays d'Oger et du Mesnil, récoltés en 2011. Robe or blanc, nez délicat et complexe, entre fleurs et épices douces ; bouche vineuse et gourmande, sur le fruit blanc, l'abricot, la groseille blanche acidulée et la pâtisserie. A boire entre 2018 et 2020

Blanc de blancs (15 à 20 € ; 25000 b.) : vin cité

GUIDE DES VINS BETTANE ET DESSEAUVE 2019 : GONET SULCOVA *

S'appuyant sur un vignoble de 20 hectares essentiellement sur la côte des Blancs, avec également des parcelles dans l'Aube, la famille Gonet-Sulcova produit une gamme homogène de champagnes vineux et solides. La plupart des vins sont à large dominante de chardonnay.

Champagne NM Extra-brut / 2018-21 / 24 €	15/20
Champagne Blanc de blancs NM / Brut / 2018-21 / 19 €	15/20
Champagne Gaïa NM / Brut / 2018-22/ 39 €	15,5/20
Champagne Grand Cru 2009 / Brut / 2019-21 / 26 €	15/20
Champagne Montgueux Blanc de blancs NM / Brut/ 2018-20 / 20 €	14,5 /20

