



COMMUNIQUE DE PRESSE SEPTEMBRE 2018

# Philippe Gonet célèbre les fêtes avec ses deux grandes cuvées TER

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Maison Philippe Gonet dévoile sa collection exceptionnelle TER avec deux cuvées de grande noblesse présentées dans un flacon collector, fidèle reproduction d'une bouteille du 19<sup>ème</sup> retrouvée dans les caves de la Maison.

## Philippe Gonet, l'orfèvre de la Côte des Blancs

Située au Mesnil-sur-Oger, le champagne Philippe Gonet est une Maison familiale qui cultive l'excellence. Véritable orfèvre de la Côte des Blancs, Philippe Gonet signe une collection de champagnes haute couture très prisés des initiés.

Voisine du mythique champagne Salon, la Maison Philippe Gonet dispose d'un précieux vignoble de 19 hectares constitué de 45 parcelles réparties sur les plus grands crus comme Vertus, Mesnil sur-Oger, Montgueux....

Depuis 10 ans, ce sont Chantal et Pierre Gonet, 7<sup>ème</sup> génération, qui gèrent avec brio les destinées de la maison familiale.

Ces derniers ont engagé leur vignoble dans une démarche qualitative qui correspond à leurs exigences : Sélection parcellaire, agriculture durable sans compter leur nouvelle politique de maturation prolongée pour laisser à leurs vins le temps de gagner en complexité.

Aujourd'hui, la Maison Philippe Gonet figure parmi les plus réputées de la Côte des Blancs avec une collection de champagnes exceptionnelle.

# TER blanc toute la noblesse d'un grand Chardonnay

Cette cuvée 100 % chardonnay est issue de trois terroirs d'exception : 1/3 du terroir Grand Cru Le Mesnil sur-Oger, 1/3 du terroir Grand Cru d'Oger et 1/3 du terroir Premier Cru de Ludes.



Ce champagne fruit de l'assemblage de vin de réserve et 1/3 de vin des années 2011, 2012 et 2013 révèle la plus belle expression de ses terroirs d'exception.

Bien née la cuvée TER blanc a été l'objet de toutes les attentions : 6 mois en foudre de chêne thermorégulé de 60 hectolitres, vieillissement en bouteille champenoise pendant 3 ans dans la profondeur et le silence des caves de la Maison Philippe Gonet. Et enfin pour préserver l'acidité, ce vin n'a pas fait l'objet de fermentation malo-lactique.

Un pur Chardonnay qui célèbre la finesse, l'élégance et la complexité de ses grands terroirs.

A la dégustation le TER blanc dévoile une robe pâle à dominante verte. La bulle abondante et vive laisse une dentelle fine qui reste à la surface. Le nez élégant, fin, gourmand, s'ouvre sur des notes de noisette, d'un subtil vanillé qui introduit des agrumes frais (pamplemousse, citron vert). La bouche souple à l'attaque laisse vite la place à la vivacité caractéristique du chardonnay. La finale sur des fleurs blanches printanières et une note saline et crayeuse avec une sensation granuleuse, rappelle la pureté des terroirs d'origine.

## *Dans quelles occasions ?*

Ce champagne de gastronomie s'apprécie à l'apéritif sur un cœur de saumon frais parsemés de fleur de sel, ou au cours d'un repas sur des mets raffinés tels un tartare de dorade, un carpaccio de Saint-Jacques au poivre noir, ou un bar au fenouil.

**La cuvée TER Blanc est disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 45 € environ**

# TER Noir un champagne de gastronomie

Cette cuvée est le fruit du précieux assemblage de Chardonnay (1/3), de Pinot Noir (1/3) et de Pinot Meunier (1/3) issus de trois terroirs d'exception : Le Chardonnay du Mesnil sur-Oger Grand Cru, le Pinot Noir de Montgueux et le Pinot Meunier de la Chapelle-Monthodon.



Ce champagne a été l'objet de toutes les attentions : 6 mois en foudre de chêne thermorégulé de 60 hectolitres, vieillissement en bouteille champenoise pendant 3 ans dans la profondeur et le silence des caves de la Maison Philippe Gonet. Pour préserver l'acidité, ce vin n'a pas fait l'objet de fermentation malo-lactique.

Le résultat un champagne vineux, sur un style haute couture et qui exprime toute la quintessence de ses précieux terroirs.

A la dégustation le TER Noir dévoile une robe pâle. L'effervescence lente et abondante alimente un cordon constant et crémeux. Le nez dominé par les fruits à pépins (pomme, poire, gelée de coing) s'ouvre sur des notes d'amande et de noisette grillées avec une pointe d'abricot sec légèrement cacaoté. La bouche souple et ronde laisse une sensation de douceur et de soyeux de la pêche de vigne. La framboise domine une finale fraîche, longue comme une caresse.

## *Dans quelles occasions ?*

Une grande cuvée qui s'exprimera à merveille à l'apéritif sur des feuilletés au comté ou pour accompagner tout un repas sur un dos de cabillaud au beurre safrané, une dinde aux morilles, une fricassée de homard ou un risotto aux truffes blanches.

**Le TER Noir est disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 42€ environ.**