



## VIN

LA CHRONIQUE DE  
JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE

# Dîner avec les Gonet

C'est ce qui s'appelle de l'auto-suffisance : pour trouver les vins de leur repas de Noël, Xavier Gonet et son épouse Julie Médeville n'auront pas à aller bien loin. Du début à la fin du dîner, ils les produisent tous : champagne, vin blanc, vin rouge et sauternes. Une panoplie complète, chose assez rare dans le milieu de la viticulture familiale. Car, s'il est assez fréquent de voir des groupes profiter de la diversité viticole française, c'est un luxe que les artisans individuels, d'ordinaire, ne peuvent se permettre. Chez les Gonet-Médeville, cette singularité est d'abord le fruit d'histoires dynastiques. Grand enfant d'une famille nombreuse de viticulteurs champenois tous frères et sœurs, cousins, neveux et nièces, dont seuls les prénoms permettent aujourd'hui de démêler les racines, Xavier a pris voici dix ans sa part d'héritage, huit hectares qui comptent double, des pinots noirs à Ambonnay et à Bisceuil, des chardonnays au Mesnil et à Oger.

Bien que formé à l'œnologie option biochimie, Xavier Gonet vinifie en esthète plutôt qu'en scientifique. Avoir bien appris ses cours mais ne jamais désobéir à son cœur, voilà ce qui, dans ce métier, aide à faire d'un technicien un artiste. Très personnels dans leur exécution, les champagnes Gonet-Médeville offrent un supplément d'âme, entre le charme chaud des cuvées de terroir et la perfection parfois froide des marques de luxe. Il y a bien un style Xavier Gonet, fait de fausse frivolité, un alliage réussi de légèreté dans les traits et d'intensité dans les saveurs.

La plus aboutie des œuvres de

**Champagne grand cru extra brut La Grande Ruelle 2004 Ambonnay**

70 euros la bouteille au domaine  
Tél. : 03 26 57 75 60  
jx@gonet-medeville.com



**Château des Eyrins Margaux 2010**

40 euros la bouteille  
Tél. : 01 42 60 07 12  
www.caves-legrand.com

**Château Gilette Sauternes 1989**

198 euros la bouteille Hédiard  
Tél. : 01 46 52 22 23  
www.hediard.fr



ce jeune créateur est aujourd'hui le grand cru extra brut Ambonnay « La Grande Ruelle » 2004, superbe interprétation autour du pinot noir dont le vinificateur a su dompter la puissance et mettre en valeur une douce complexité qui s'éternise en bouche. Terre d'exception, la Champagne est parfois exclusive, au point de mal exporter ses talents, ou de mal intégrer ceux venus d'ailleurs. C'est aussi ce qui rend singulière la trajectoire de Xavier Gonet, devenu, en partie par la grâce de son union avec la pétulante Julie Médeville, un expert pluridisciplinaire.

### Valeur sûre

Tous deux ont acquis voilà trois ans 3 hectares à Margaux. Pépité d'or noir sur un matelas de graves profondes, le Château des Eyrins, où intervient également le consultant Olivier [Dauga] est en passe d'être considéré comme l'une des valeurs les plus sûres en dehors des prestigieux classés de l'appellation. Premier à avoir été entièrement signé Gonet-Médeville, le 2010 révèle, dans ce millésime hautement prometteur, un fruit éclatant. Là, cependant, leur mérite est-il si grand ? Qu'y a-t-il de prodigieux à élaborer en couple de beaux rouges lorsque l'on maîtrise déjà, pour l'un, l'art du champagne, pour l'autre celui du sauternes ? Issue d'une famille établie à Preignac depuis trois siècles, Julie Médeville perpétue un savoir-faire très original, celui d'un sauternes non seulement vinifié mais élevé en cuves béton. Le style très pur du Château Gilette est le fruit du hasard et de la nécessité. Mobilisé en 1940, René Médeville, grand-père de Julie, dut laisser son liquoreux à l'abri du ciment le temps d'une interminable guerre. De cette expérience subie est née une méthode très personnelle. Xavier Gonet et Julie Médeville cultivent l'art de la distinction, aux deux sens du terme. ■