

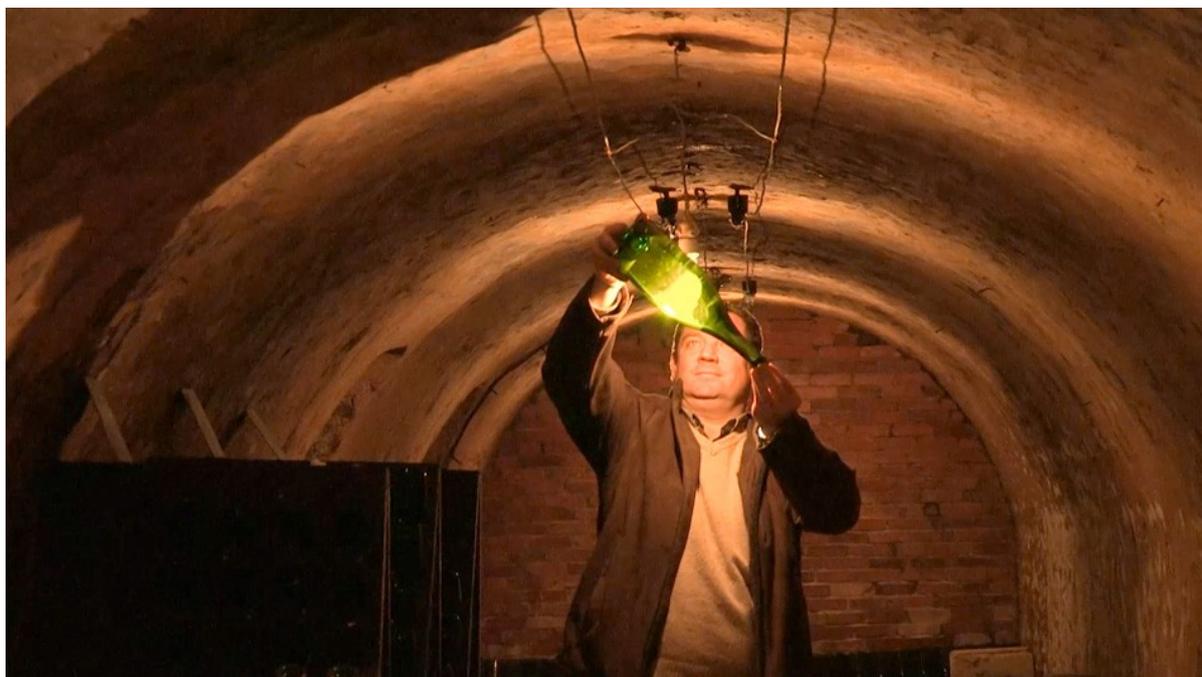
Gonet: Ein großer Champagner kann auch preiswert sein

Für das schönste Feuerwerk sorgt Champagner

Vor allem an Weihnachten und Silvester

Gibt es für 36 € einen besseren Champagner als den Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil von Philippe Gonet? Wir kennen keinen Champagner-Winzer mit einem besseren Preis-Geschmacksverhältnis als Gonet. Das gilt durchaus für seine ganze Kollektion. Mit ein Grund für Geschmack und Preis: Das familiengeführte Weingut verarbeitet ausschließlich Trauben aus eigenen und sehr guten Lagen.

Der Roy Soleil ist eine wahre Perle. Die Grundweine werden teilweise in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut, was in der Champagne eher ungewöhnlich ist. Er reift mindestens drei Jahre auf der Flasche, das Lesegut stammt aus der berühmten Grand Cru Lage Le Mesnil. Dieser cremige, opulente, feinperlige, balancierte und finessenreiche Gonet duftet delikater und schmeckt ziemlich sexy. Gerade für Weihnachten und Silvester ist die Magnumflasche ratsam, aus der es einfach noch eine Prise besser schmeckt. So oder so, unbedingt ein großes bauchiges Glas benutzen.



Gute
Rosé-
Champagner
sind
immer
noch
eine
Selte-
nheit
,
Bille-
cart-
Salmo

n beispielsweise gehört zur Spitze. Der duftig-frische Rosé von Gonet für karitative 31,50 € besticht durch zarte Beerenfrucht, sensible Würze und animierenden Trinkfluss. Gonet ist durchweg spannend und überrascht durch sympathische Preise. Ein prägnanter Champagner mit Feinschliff: Beim Blanc de Blancs Brut „Signature“ von Gonet wirkt jede Perle wie poliert. Prononcierte Würzigkeit, elegante Statur, lupenreine Artikulation, saftiger Trinkfluss. Dieser vergnügt strahlende Champagner kostet mildtätige 31 € bei [extraprima](#). Und auch hier wieder: Großes Glas einsetzen.



Mit dem Champagne Blanc de Blancs Extra Brut 3210 erzeugte Pierre Gonet erstmals einen Dosage Zero: Dieser wird nicht beim Dégorgement mit einer gesüßten Dosage aufgefüllt, sondern nur mit restzuckerfreiem, durchgegorenem Wein. Während Champagner mit der Bezeichnung »Brut« bis zu 12 Gramm Restzucker je Liter haben darf, sind es beim Extra Brut nur null bis drei Gramm. In diesem Fall bleibt es bei null Gramm. Der 3210 reift drei Jahre »sur latte« (auf der Hefe), kommt von zwei unterschiedlichen Chardonnay-Parzellen, die sich ideal ergänzen, und wird mit null Gramm Zucker dosiert. Daher rührt auch der ungewöhnliche Name 3210: 3 Jahre Reife, 2 Lagen, 1 Rebsorte, 0 Dosage. Dieser fabelhafte Champagner wirkt sehr fest, dicht und reif und zeigt eine schöne Fülle, bleibt aber schlank dabei. Fazit: Kraftvoll, schnittig, präzise und sehr stoffig. Entfaltet seine Geschmeidigkeit im großen Glas, etwa dem ziemlich universellen Gabriel-Glas. Der Champagner Extra Brut von Gonet ist für unglaubliche 33,80 € zu bekommen.



Die
Geschwister
Chantal
und
Pierre
Gonet

(hier im Bild) sind ein gutes Team, charmant und hoch professionell. Die Familie Gonet blickt auf eine lange Tradition zurück. Gegründet wurde die Domaine um 1820 in Le-Mesnil-sur-Oger, dem berühmten Ort an der Côte des Blancs. In sieben Generationen wuchs das Weingut auf 17 Hektar in insgesamt neun Gemeinden heran. Damit bewiesen die Vorfahren des heutigen Patrons Pierre Gonet Weitsicht. Denn sie kauften auch Weinberge außerhalb der Côte des Blancs hinzu, um ihrer Standardcuvée einen ausgewogeneren Charakter zu verleihen.

Von Parker und dem Sommelier-Magazin von Meininger werden viele Champagner von Gonet hoch bewertet. Besonderen Wert hat vor allem die Beziehung zum Gourmet-Hotel Bareiss: Dort wird Gonet auch offen ausgeschenkt, Hauslieferant ist dafür seit bald zehn Jahren das Mannheimer Champagner- und Weinhandelsunternehmen *extraprima*, das ein großes Sortiment von Gonet führt.

Champagner- und Wein-Import extraprima, Mannheim, Tel. 0621 28652. www.extraprima.com

[Siehe auch BISS-Artikel „Die besten Champagner“](#)

Photocredit: Gonet