



# Champagne

## GONET & SULCOVA





Champagne  
GONET & SULCOVA

### LA FAMIGLIA GONET SULCOVA

All'inizio del XX secolo, in occasione del suo matrimonio, Charles GONET, da Vertus, si trasferisce a Le Mesnil sur Oger, in quanto la moglie è originaria di Oger. Insieme hanno due figli, tra cui Jacques, con il quale stabiliscono e fanno prosperare il vigneto in Côte des Blancs.

Nel 1958, Jacques e sua moglie Micheline concludono l'acquisizione dei terreni a Montgueux, accrescendo considerevolmente l'azienda e il suo potenziale per la produzione di vini di grande qualità, ricercati dagli appassionati. La Cuvée de Montgueux (100% Chardonnay) è ora dedicata a loro. Pienamente impregnato del know-how dei viticoltori, Vincent, il figlio minore, continua la tradizione insieme alla moglie Davy SULCOVA.

Nel 1985, trasferiscono la sede della loro attività nel cuore stesso della capitale dello Champagne, ad Epernay.

Insieme, la coppia crea un nome, GONET SULCOVA, e sviluppa una gamma di cuvées di Champagne per ogni abbinamento enogastronomico.

Vincent gestisce la vinificazione a Epernay e il marketing, mentre Davy gestisce il lavoro del vigneto. Oggi, la quarta generazione si è unita a loro. I loro figli, Karla e Yan-Alexandre si sono ora divisi i compiti.

### IL VIGNETO

I 20 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay (80%) e Pinot Noir (20%) sono suddivisi tra la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru e Oger Grand Cru), Montgueux e Loches-sur-Ource (Aube). Questi terroirs e vitigni permettono, durante gli accurati assemblaggi, di garantire il fruttato e la leggerezza che caratterizzano gli champagne GONET SULCOVA.

L'uso di moderne tecnologie associate alla tradizione consente, in questo sito privilegiato, di soddisfare le aspettative dei più esigenti appassionati. Gli champagne di GONET SULCOVA sono per eccellenza dei vini festosi contraddistinti da una finezza, un'eleganza e un gusto che tutti possono apprezzare.





Champagne  
GONET SULCOVA

## IL LAVORO IN VIGNA

L'annata del vino inizia il 1° novembre e termina il 31 ottobre. Segue il ciclo vegetativo della vite. Durante il riposo invernale (da novembre a marzo), la potatura dei tralci che portano i frutti avviene secondo regole specifiche. I suoi obiettivi principali sono limitare i raccolti e preservare la vite. Durante il risveglio vegetativo (marzo, aprile), si fissano i tralci ai fili per dare una direzione alla crescita della vite. Questo lavoro si rende necessario perché la vite è una liana che cresce anarchicamente.

Quando la vite ha 2 o 3 foglie su ogni ramo, si selezionano i germogli utili per il raccolto successivo o la potatura dell'anno successivo. Tutti gli altri vengono rimossi per eliminare i focolai di malattia causati da un'abbondante vegetazione.

Il lavoro dell'intera stagione estiva (da giugno ad inizio agosto) consiste nel mantenere la vegetazione pulita e ariosa grazie a circa 2 palizzamenti dei tralci e 3 diradamenti. Queste operazioni permettono di contenere la crescita che può arrivare fino a 1 metro in una settimana. Durante questo periodo, si combatte contro malattie (muffa, oidio) e parassiti (boccioli, vermi). GONET SULCOVA ha optato per la lotta ragionata che implica un rigore e una stretta sorveglianza delle colture per rispondere al meglio e al momento opportuno ai bisogni fitosanitari.

Da metà agosto, la linfa inizia la sua discesa nella vite, le uve cambiano colore e la vite smette di crescere. È l'agostamento. Durante questo periodo, non si interviene più per non lasciare residui sui grappoli.

Infine, il fermento del raccolto arriva solitamente a metà settembre. Per 15 giorni, 2 hordon (squadre di raccoglitori) sono distribuiti nei settori della Marne e dell'Aube. Tutte le uve vengono trasferite a Epernay da camion refrigerati per garantire la loro buona salute.

## VINIFICAZIONE

A febbraio o marzo, finalmente si imbottiglia il vino. Questo è il tirage. È in questo momento che viene provocata una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, all'origine dell'effervescenza dello Champagne. La presa di spuma dura circa 1 mese. L'anidride carbonica, rilasciata durante questa fermentazione, viene intrappolata nella bottiglia e porta la pressione tra 6 e 7 bar. Poi avviene l'invecchiamento. Un brut sans année avrà bisogno (legalmente) di almeno 15 mesi in cantina, e un millesimato di 3 anni, a partire dalla data di imbottigliamento. Al fine di sviluppare gli aromi di ogni cuvée, GONET SULCOVA lascia in media la cuvée Iniziale a riposo per 2 anni ed i millesimati per 6 anni. Alcuni mesi prima della vendita della bottiglia di champagne, si esegue l'operazione di "remuage" mediante giropallete, per spostare il deposito, costituito dai residui della presa di spuma, dalla spalla al collo delle bottiglie.

Durante la sboccatura, il collo della bottiglia viene congelato, intrappolando i lieviti morti in un cubetto di ghiaccio che sarà espulso dalla pressione al momento della sua apertura.

Resta da incorporare il liqueur d'expédition per completare il volume di 75 cl per bottiglia e chiuderla con un tappo di sughero e un muselet. Il liquore di dosaggio vedrà la sua concentrazione di zuccheri variare a seconda che si elabori un Sec, un Brut od un Extra brut.

- Extra Brut: contenuto di zucchero inferiore a 6 g/l
- Brut: contenuto di zucchero inferiore a 15 g/l
- Sec: contenuto di zucchero compreso tra 17 e 32 g/l

La habillage completa tutto il lavoro necessario per l'elaborazione di una bottiglia di champagne GONET SULCOVA.





Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION INITIALE BRUT



### **VIGNETO D'ORIGINE**

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

### **SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO**

Minimo 4,5 ettari ogni anno.

### **ETÀ MEDIA DELLA VIGNA**

25 anni.

### **UVE**

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

### **VENDEMMIA**

Manuale.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Agricoltura ragionata.

### **RESA PER ETTARO**

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

### **ASSEMBLAGGIO**

In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

### **CANTINA**

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

25.000 bottiglie.

### **ZUCCHERO RESIDUO**

7,00 grammi/litro.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

L'assemblaggio con il Pinot Noir apporta un'aromaticità più corposa, che si afferma già dall'entrata in bocca. È consigliabile degustarlo un po' più fresco di uno Chardonnay in purezza, a 7 o massimo 8 °C soprattutto se servito come aperitivo. Può essere servito attorno ai 10 °C se accompagna carni bianche o un piatto agrodolce.



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION CHARDONNAY BRUT



### VIGNETO D'ORIGINE

Per il 70% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes e per il 30% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

### SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 3,5 ettari ogni anno.

### ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

### UVE

100% Chardonnay.

### VENDEMMIA

Manuale.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

### RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

### ASSEMBLAGGIO

In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

### CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

### ZUCCHERO RESIDUO

7,5 grammi/litro.

### PREMI

Vinalies Internationales: argento, citato nella Guide Hachette.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Blanc de Blancs gioca la carta della facilità, con una buona acidità e morbidezza, è il vino ideale per non stancare il palato come aperitivo, a una temperatura di servizio di 8/9 °.



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION DE MONTGUEUX BRUT



### **VIGNETO D'ORIGINE**

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

### **SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO**

Minimo 0,50 ettari ogni anno.

### **ETÀ MEDIA DELLA VIGNA**

30 anni.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **VENDEMMIA**

Manuale.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Agricoltura ragionata.

### **RESA PER ETTARO**

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

### **ASSEMBLAGGIO**

Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle più «opulente» di Montgueux, e assemblate come un'unica annata che viene commercializzata dopo un invecchiamento di 3 anni.

### **CANTINA**

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

7.500 bottiglie.

### **ZUCCHERO RESIDUO**

9,0 grammi/litro.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Lo Chardonnay di Montgueux ha la particolarità di virare su aromi di frutta bianca, si troveranno pertanto in questa Cuvée profumi di pesca, pescanoce, a volte prugna bianca, il più delle volte accompagnate da un nota esotica di mango o ananas a seconda di quello a cui questo champagne viene abbinato. Va servito preferibilmente fresco ma non ghiacciato, all'incirca a 9 °C.



Champagne  
GONNET SULCOVA

## EXPRESSION GOURMANDE ROSÉ DRY



### **VIGNETO D'ORIGINE**

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

### **SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO**

Minimo 0,75 ettari ogni anno.

### **ETÀ MEDIA DELLA VIGNA**

30 anni.

### **UVE**

100% Pinot Noir.

### **VENDEMMIA**

Manuale.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Agricoltura ragionata.

### **RESA PER ETTARO**

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 12% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

### **ASSEMBLAGGIO**

Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Pinot Noir di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Pinot Noir di Montgueux vinificato in bianco. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

### **CANTINA**

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

7.500 bottiglie.

### **ZUCCHERO RESIDUO**

20 grammi/litro.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Pinot Noir in purezza, mostra decisamente il suo colore e un profumo di ribes nero, ha un ingresso in bocca fruttato con un finale acidulo, va servito tra i 7 ed i 9 °C come aperitivo o a temperatura un po' più alta, tra i 9 e gli 11 °C per accompagnare un piatto a base di carni bianche o agrodolce.



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION OISHI ROSÉ EXTRA BRUT



### **VIGNETO D'ORIGINE**

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

### **SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO**

Minimo 0,25 ettari ogni anno.

### **ETÀ MEDIA DELLA VIGNA**

30 anni.

### **UVE**

100% Pinot Noir.

### **VENDEMMIA**

Manuale.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Agicoltura ragionata.

### **RESA PER ETTARO**

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 12% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

### **ASSEMBLAGGIO**

Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Pinot Noir di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Pinot Noir di Montgueux vinificato in bianco. Affinamento in bottiglia oltre 24 mesi.

### **CANTINA**

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

1.000 bottiglie.

### **ZUCCHERO RESIDUO**

2-3 grammi/litro.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Pinot Noir in purezza, mostra decisamente il suo colore e dei profumi tra il lampone e la ciliegia, tra i 7 ed i 9 °C è delizioso ("oishi" nella lingua giapponese) come aperitivo.





Champagne  
GONNET SULCOVA

## EXPRESSION DU MESNIL EXTRA BRUT GRAND CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

### SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,75 ettari ogni anno.

### ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

### UVE

100% Chardonnay.

### VENDEMMIA

Manuale.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

### RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### VINIFICAZIONE

Trasporto delle uve da Mesnil-sur-Oger a Epernay su camion refrigerati. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

### ASSEMBLAGGIO

Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle con maggiore mineralità e minore acidità di Mesnil-sur-Oger. Ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

### CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.500 bottiglie.

### ZUCCHERO RESIDUO

3-4 grammi/litro.

### PREMI

Vinalies Internationales: argento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi tipici di Mesnil-sur-Oger, molto minerale, vivace con una predominanza di profumi agrumati, questo Champagne dal basso dosaggio si rivolge ad un pubblico esperto che cerca l'autenticità del terroir senza l'influenza degli zuccheri aggiunti. Si presta in particolare ad accompagnare pesce e frutti di mare, servito tra gli 8 e gli 11 °C.



Champagne  
GONET SULCOVA

## EXPRESSION DU MESNIL 2010 BRUT GRAND CRU



### **VIGNETO D'ORIGINE**

100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

### **SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO**

Minimo 3 ettari ogni anno.

### **ETÀ MEDIA DELLA VIGNA**

30 anni.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **VENDEMMIA**

Manuale.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Agricoltura ragionata.

### **RESA PER ETTARO**

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura nella mezza giornata che segue la raccolta. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

### **ASSEMBLAGGIO**

Ottenuto esclusivamente dai nostri vigneti Gran Cru di Mesnil-sur-Oger e Oger, ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

### **CANTINA**

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

### **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

25.000 bottiglie.

### **ZUCCHERO RESIDUO**

7,5 grammi/litro.

### **PREMI 2018**

Vinalies Internationales: argento.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Come fiore all'occhiello dei nostri Grands Crus, il dosaggio brut gli consente di preservare il profumo degli agrumi tipico di Mesnil, senza il tranchant di un extra brut, il che lo rende molto più conviviale. Allo stesso tempo eccellente per un aperitivo e per accompagnare un piatto con note marine. Da servire preferibilmente tra gli 8 e i 10 °C.



TRIMBOLI  
WINES S.r.l.

**Trimboli Wines S.r.l.**

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

[info@trimboliwines.com](mailto:info@trimboliwines.com)

[www.trimboliwines.com](http://www.trimboliwines.com)



@TrimboliWines



trimboli\_wines



[www.youtube.com/channel](http://www.youtube.com/channel)

C.F. e P.IVA: 10532380960