CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 2016

Champagne Christian Gosset

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 72,90 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ○
Holzeinsatz	● ● ○ ○ ○
Tannin	● ○ ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ZITRONE
ROTER APFEL
APRIKOSE
BRIOCHE
VANILLE
GETOASTETES BROT
KREIDE
LAUB

Stil	charakerreich & beeindruckend
Weinberg	Einzellage Croix Courcelles in Aÿ
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	38 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2020
Typ	Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter, Blanc de Blancs
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

2020 war es so weit! Die ersten eigenen Champagner von Christian Gosset aus dem Vallée de la Marne waren endlich auf dem Markt verfügbar. Seine inspirierende Geschichte als eigenständiger Champagner Produzent beginnt im Jahr 2015 als er sich aus dem Jahrhunderte alten Familienbetrieb Champagne Gosset-Brabant herauslöste und seine eigene Champagnerproduktion begann. Die Familienhistorie geht auf Pierre Gosset und das Jahr 1584 zurück, also mehr als 500 Jahre! Die Marke Gosset-Brabant wurde in den 1930er Jahren von Christian Gossets Großeltern gegründet. Von seinem Vater übernommen, arbeitete Christian gemeinsam mit seinem Bruder Michel 35 Jahre an diesem Erbe. Dann trennten sich ihre Wege, jeder konnte sich so besser der eigenen Vision widmen. Damit erfüllte sich der damals 50-jährige einen Lebenstraum. Mit seinem Champagner möchte er die eindrucksvolle Geschichte des Pinot Noirs aus den Grand Cru Lagen rund um Aÿ erzählen. Die Grundweine seiner ersten Lese aus dem Jahr 2016 lagerte er damals noch bei einem befreundeten Winzer ein. 2018 hat Christian seinen eigenen Keller bezogen.

Warum wir die Champagner von Christian Gosset im Programm haben

Die Champagner von Christian Gosset aus Aÿ und Umgebung haben uns von der ersten Sekunde überzeugt! Es sind ganz großartige und kraftvolle Champagner mit einer beeindruckenden Frische und Tiefgründigkeit. Der Holzeinsatz bei

Der Blanc de Blancs Champagner Croix-Courcelles von Christian Gosset stammt von der gleichnamigen Einzellage aus Ay. Es ist ein nach Süden ausgerichteter Weinberg mit einer tiefgründigen kalkreichen Erde, der 1992 bepflanzt wurde. Die Gärung fand in Barriquefässern statt. Auf die Filtration hat Christian Gosset verzichtet. Als Dosage hat er 1 Gramm Zucker pro Liter zugesetzt.
Der Champagner ist herrlich frisch und lebendig. Zur zupackenden äpfeligen Art gesellt sich ein Hauch von Tannin aus dem Holzausbau. Dies ist ein Blanc de Blancs mit Struktur und Charakter. Er ist straff und ausgesprochen mineralisch. Es ist ein beeindruckender Champagner für fortgeschrittene Liebhaber und Puristen.