

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LA CHEMINÉE 2017

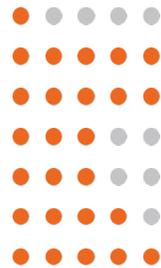


Champagne Christian Gosset

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 72,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ERDBEERE ◀  
APRIKOSE ◀  
HASELNUSS ◀  
LAKRITZE ◀  
KREIDE ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
VANILLE ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

elegant & kraftvoll  
Einzellage La Cheminée in  
Aÿ  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2017  
kein Reservewein  
durchgeführt  
38 Monate  
1 Gramm / Liter  
Februar 2020  
Jahrgangschampagner,  
Blanc de Noirs, für  
Fortgeschrittene,  
Essensbegleiter  
12,50 Vol.%  
10 bis 12°C  
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 Champagner Blanc de Noir Cheminée Grand Cru besteht zu 100% aus Pinot Noir Trauben, die aus der gleichnamigen Parzelle stammen. Der von Kreide geprägte Weinberg ist nach Süden ausgerichtet und bereits seit 1969 mit Pinot Noir Reben bepflanzt. Der Grundwein reift nach einer spontanen Gärung in gebrauchten Barriquefässern. Der biologische Säureabbau wurde durchgeführt und die Dosage ist mit 1 Gramm pro Liter minimal. Auf diese Weise entsteht ein enorm eleganter und sehr feingliedriger Champagner mit einer kernigen Säure, erkennbarem Holzeinfluss und einer überaus beeindruckenden Länge. La Cheminée ist ein großer Champagner der perfekt reifen wird und als Essensbegleiter einen großen Auftritt feiert.