GOSSET, CHRISTIAN, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE SORANGEON
GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2019

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Karamell / Toffee
Schwarzpulver
Brioche
Vanille
Toast
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Sorngeon in Chouilly
Alter der Reben	über 50 Jahre
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Wine & Spirits Magazine	92/100

Aus der Grand-Cru-Gemeinde Chouilly am nördlichen Rand der Côte des Blancs stammt der Blanc de Blancs Sorangeon von Christian Gosset, auf Basis von reinsortigem Chardonnay der gleichnamigen Einzellage. Nach mehr als drei Jahrzehnten im Familienbetrieb Gosset-Brabant löste sich Christian mit fünfzig Jahren heraus und gründete sein eigenes Haus, dessen Wurzeln in Aÿ über fünf Jahrhunderte zurückreichen. Auf seinen fünf Hektar weniger Spitzenlagen entstehen mehrere Einzellagen-Champagner wie dieser, der das Terroir möglichst unverstellt zeigen soll. Die Reben sind über fünfzig Jahre alt.

Die Einzellage befindet sich auf halber Hanghöhe und ist nach Osten ausgerichtet, was den Trauben eine gleichmäßige Reife beschert. Unter einer dünnen Erdschicht folgt reine Kreide, die dem Chardonnay seinen salzigen, gespannten Kern gibt. Aus einem warmen, trockenen Jahr kommen die Trauben reif und kraftvoll in den Keller. Dort arbeitet Christian betont natürlich. Der Ausbau erfolgt vollständig in Eichenfässern, die Struktur und Frische bewahren und dabei für etwas Schmelz sorgen. Auf Filtration und Dosage verzichtet er, sodass der Champagner kompromisslos trocken bleibt.

In der Nase wirkt der Champagner floral und sonnenverwöhnt, mit exotisch anmutender Frucht, einem dezenten Anflug von würzigen Noten aus dem Holz und einem Hauch Karamell. Darunter liegt stets der kreidig-salzige Zug der Lage. Am Gaumen setzt er breit und energisch an, zeigt reife Substanz und wird von einer lebendigen Säure aufrecht gehalten, die für Länge und Spannung sorgt. Der Abgang bleibt kreidig, salzig und nachhaltig. Ohne Dosage steht die Frucht klar und unverstellt für sich.

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

elegante & zupackende Champagner mit Holzeinfluss



Mit 50 Jahren löste sich Christian Gosset aus dem Familienbetrieb Gosset-Brabant, um endlich die Champagner zu machen, die er seit Jahrzehnten im Kopf hatte. Seit 2020 bringt er sie auf den Markt: Lagenchampagner aus alten Pinot-Noir-Reben rund um Aÿ, spontan vergoren, im Barrique gereift, mit minimaler Dosage abgefüllt. Das Ergebnis ist kraftvoll und präzise zugleich, tiefgründig ohne Schwere – Champagner, die auch als Essensbegleiter zu großer Form auflaufen. Eines der spannendsten Debüts der jüngeren Champagnergeschichte!

„Ich betrachte mich als jungen Winzer mit 35 Jahren Erfahrung." Was ironisch klingt, meint Christian Gosset vollkommen ernst. Als er sich 2015 im Alter von 50 Jahren aus dem Familienbetrieb Gosset-Brabant löste, um ein vollkommen eigenes Projekt zu beginnen, war das kein Neuanfang im Sinne des Anfängertums, sondern ein Aufbruch in die eigentliche Arbeit. Die Familie Gosset ist seit mehr als 500 Jahren in Aÿ verwurzelt: Pierre Gosset wurde dort bereits 1584 als Winzer verzeichnet, und seine Nachkommen Gabriel und Andrée Gosset-Brabant gründeten in den 1930er-Jahren die gleichnamige Marke. Gemeinsam mit seinem Bruder Michel führte Christian dieses Erbe jahrzehntelang weiter, bis sich ihre Wege trennten und jeder seiner eigenen Vision folgen konnte. Christians erste Ernte unter eigenem Namen war 2016, seine ersten Champagner kamen 2020 auf den Markt. Das Weingut umfasst 5 Hektar Reben, davon 3 Hektar klassifiziert als Grand Cru, verteilt auf die Dörfer Aÿ und Chouilly sowie die Premiers Crus-Gemeinden Mareuil-sur-Aÿ, Dizy und Avenay-Val-d'Or. Im Mittelpunkt steht Pinot Noir aus Aÿ, einem der kraftvollsten Pinot-Noir-Terroirs der Champagne überhaupt.

Warum Champagner von Christian Gosset?

Wer Christian Gossets Champagner zum ersten Mal trinkt, versteht sofort: Hier macht jemand genau das, was er schon immer machen wollte. Die Einzellagen-Champagner, die er seit Jahrzehnten im Kopf hatte, sind der Ausdruck eines Winzers, der seinen Boden in- und auswendig kennt. Was so überzeugt, ist die Verbindung aus Tiefe und Direktheit: kraftvoll, strukturiert und dabei nie schwerfällig. Der Holzausbau ist bei den Lagenweinen merklich, aber gefühlvoll. Die außergewöhnlich niedrigen Dosagen unterstreichen die Präzision, ohne die Champagner zu verschließen. Christians Grundüberzeugung, dass großer Champagner mit außergewöhnlichen Trauben beginnt, zieht sich durch das gesamte Sortiment und macht ihn zu einem der spannendsten Debüts der jüngeren Champagnergeschichte.

Die Champagner

Der Einstieg ins Sortiment folgt einem System, das so pragmatisch wie persönlich ist: Die fortlaufende Assemblage-Reihe beginnt mit A01 und erhält mit jeder neuen Abfüllung eine neue Nummer, die den jeweiligen Hauptjahrgang widerspiegelt. Sie umfasst zwei Linien: eine Grand Cru Cuvée, die überwiegend aus Pinot Noir aus Aÿ besteht und durch einen kleineren Anteil Chardonnay aus Chouilly ergänzt wird, sowie einen Grand Cru Rosé, der den hohen Pinot Noir-Anteil noch unmittelbarer zum Ausdruck bringt. Beide verbinden aromatische Ausdruckskraft mit weiniger Substanz und erhalten mit jeder neuen Abfüllung eine neue Nummer, etwa A06 als aktueller Rosé.
Den Übergang zu den Lagenweinen markieren zwei Blanc de Blancs. Der Sorangeon aus Chouilly stammt aus einer ostseitig exponierten Einzellage auf reiner Kreide, deren Reben seit 1963 wurzeln. Ohne jegliche Dosage entfaltet er eine gespannte mineralische Reinheit, die sich am Gaumen mit Opulenz und Salzigkeit verbindet. Der Croix-Courcelles Blanc de Blancs aus südlich exponierten Parzellen am Hangfuß in Aÿ zeigt breite Textur und große aromatische Dichte.
Unter den Blanc de Noirs steht La Cheminée für das extremste Terroir im Portfolio: zwei winzige Parzellen auf einem teilweise 45-prozentigen Westhang, die Christian mit Bergschuhen bewirtschaftet und nur in Ausnahmejahren zusammenführt. Pierres Robert kommt von einer 0,32 Hektar kleinen Südlage mit lehmigem Oberboden über tiefer Kreide und begeistert mit Zugänglichkeit, Struktur und langem mineralischen Abgang. Der Croix-Courcelles Blanc de Noirs vereint Breite und Dichte mit dem charakteristischen Aÿ-Nachhall. Loiselu schließlich ist Christians persönliche Herzensanlage: eine seit 1963 bepflanzte mittelsteile Ostlage mit Feuersteinkalk über Kreide, die einen außergewöhnlich dichten Champagner mit explosivem, langem Abgang hervorbringt.
Der einzige Premier Cru im Sortiment ist der Garvaux, ein Rosé de Saignée aus Mareuil-sur-Aÿ, reinsortig aus Pinot Noir erzeugt, mit intensiver Farbe und einem Körper, der ihn klar als Essensbegleiter ausweist.
Einen besonderen Blickwinkel auf das Terroir bieten zudem zwei Coteaux Champenois, stille Rotweine, die zeigen, was reiner Pinot Noir aus diesen Hängen ohne Perlage zu sagen hat.

Winzer	Christian Gosset
Ort	Ay, Vallée de la Marne
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	5 Hetkar, 13.000 Flaschen