GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE CROIX-COURCELLES
GRAND CRU EXTRA BRUT 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

Reife Birne
Blaue Pflaume
Erdbeere
Schwarze Johannisbeere
Heidelbeere
Honig
Lakritz
Brioche
Toast

TYP

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (85%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Croix Courcelles in Aÿ
Alter der Reben	Weinberg in 1969 und 1992 bepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	38 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	97/100

Der Champagner Croix-Courcelles 2019 stammt aus Aÿ, dem Grand-Cru-Dorf an der Marne, in dem die Familie Gosset seit fünf Jahrhunderten verwurzelt ist. Hinter ihm steht Christian Gosset, der nach drei Jahrzehnten im elterlichen Betrieb Gosset-Brabant im Alter von 50 Jahren sein eigenes Haus gründete und seither ausschließlich Grands Crus aus einzelnen Lagen erzeugt. Croix-Courcelles wächst auf einer einzigen Lage am Hangfuß und vereint größtenteils Pinot Noir mit einem kleineren Anteil Chardonnay. So fängt Christian den Charakter eines einzelnen Weinbergs von Aÿ ein, wie bei all seinen Cuvées.

Die südausgerichtete Lage liegt am Fuß des Hangs, wo tiefgründiger Boden über Kreide ruht. Christian arbeitet naturnah und mit möglichst wenig Eingriff. Gepresst wird schonend beim Nachbarn Jean-Baptiste Geoffroy in einer traditionellen Coquard-Presse, von wo der Most allein durch die Schwerkraft in französische Eichenfässer fließt. Dort vergärt er und vollzieht auch den biologischen Säureabbau, ehe er über viele Monate unbewegt und ohne Aufrühren der Hefe im Holz reift. Weil der Most kaum bewegt wird, braucht es nur wenig Schwefel, und gefüllt wird unfiltriert.

In der Nase wirkt Croix-Courcelles intensiv und vielschichtig, mit gebackener Birne und Zwetschge, einem Hauch Veilchen und einer rauchig-gebäckartigen Tiefe. Am Gaumen setzt er breit an, mit spürbarem Weincharakter und dichter Textur, in der sich Erdbeere, Cassis und Heidelbeere mit Honig, Würze und einer pikanten Paprikanote verbinden. Der Abgang ist lang, kraftvoll und klar strukturiert, von Mineralität getragen und mit feinen Bitternoten gezeichnet. Ein Champagner mit viel Druck und ausgeprägtem Charakter, der schon jetzt Freude macht und seine Statur über Jahre hinweg weiter ausbauen dürfte.

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