GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE A06
GRAND CRU BRUT

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
Himbeere
Akazienblüte
Gruene Birne
Erdbeere
Sternanis
Brioche
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2021 (80%)
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% Reservewein aus 2020
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	93/100

Der Champagner Brut A06 ist die sechste Assemblage von Christian Gosset und basiert auf Trauben aus seinen Grand-Cru-Lagen in Aÿ und Chouilly, zwei der klangvollsten Adressen der Champagne. Christian Gosset nummeriert seine Assemblages fortlaufend, beginnend mit A01 aus dem Erntejahr 2016. Rund 80 Prozent des Weines kommen als Pinot Noir aus Aÿ, dem Heimatdorf der Familie Gosset seit fünf Jahrhunderten. Den Rest steuert Chardonnay aus Chouilly bei. Die Pinot-Noir-Reben in Aÿ zählen im Schnitt über 45 Jahre und liefern entsprechend konzentrierte, charaktervolle Trauben. Christian Gosset arbeitete drei Jahrzehnte lang in Weinberg und Keller der elterlichen Domaine Gosset-Brabant, bevor er sich 2015 im Alter von 50 Jahren entschloss, mit seinem eigenen Haus ein neues Kapitel aufzuschlagen.

Die Grand-Cru-Weinberge in Aÿ, darunter die Parzellen Cheuzelles, Longchamp und Pierre Robert, bewirtschaftet Christian ökologisch. Die Trauben werden von Hand gelesen und nach Parzellen getrennt in einer traditionellen Coquard-Presse gepresst. Der Most fließt per Schwerkraft direkt in die Gärbehälter, wo er in Emaille-Tanks mit den natürlichen Hefen der Weinberge spontan vergärt. Ein Teil der Grundweine reift anschließend in gebrauchten Barriquefässern und entwickelt dabei eine feine, gut integrierte Holznote. Biologischer Säureabbau wird durchgeführt, auf Filtration und Schönung verzichtet Christian Gosset bewusst, und Schwefel setzt er nur in minimalsten Mengen ein. Die Reifezeit auf der Hefe ist lang, die Dosage fällt sehr gering aus.

In der Nase präsentiert sich Brut A06 blumig und frisch: Akazienblüte trifft auf reife Birne, Grapefruitschale sowie leichte Brot- und Anisnoten. Am Gaumen wirkt er zugleich cremig und energisch, mit einer cremigen Textur, die von lebendiger, kreidiger Mineralität durchzogen wird. Rote Früchte und ein Anklang von Nougat sorgen für angenehme Tiefe, der Abgang zeigt sich lang und frisch. Zugänglich und körperreich, dabei nie schwer, verbindet dieser Champagner die Kraft des Pinot Noir aus Aÿ mit der Leichtigkeit eines Winzers, der genau weiß, wann er seinen Weinen Raum lassen muss.

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