

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 2020



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Roter Apfel  
Aprikose  
Mango  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Vanille  
Kreide

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
Blanc de Blancs  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2016  
Einzellage Croix  
Courcelles in Aÿ  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

kein Reservewein  
36 Monate  
3 Gramm / Liter  
Juni 2024

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 93/100  
**Alberto Lupetti Grandi** 97/100  
**Champagne**

Der Blanc de Blancs Croix-Courcelles kommt aus Aÿ, einem der großen Grand-Cru-Orte der Champagne, und trägt den Namen der Einzellage, aus der er stammt. Hinter ihm steht Christian Gosset, der nach rund 35 Jahren im Familienbetrieb Gosset-Brabant 2015 den Schritt in die Selbständigkeit wagte und seine ersten eigenen Champagner 2020 vorstellte. Die Geschichte der Familie reicht bis ins Jahr 1584 zurück. Die Lage Croix-Courcelles ist je zur Hälfte mit Chardonnay und Pinot Noir bestockt und bringt zwei eigenständige Lagenchampagner hervor. Diesen Blanc de Blancs gewinnt Christian aus den Chardonnay-Reben.

Die Reben stehen am unteren Hang mit Ausrichtung nach Süden, auf einem tiefgründigen Boden über Kreide. Dieser kreidige Untergrund prägt den Charakter ebenso wie die Handschrift des Winzers. Die Chardonnay-Trauben erntete Christian Ende September bei voller Reife und vergor sie in gebrauchten Eichenfässern, in denen der Most anschließend reift. Auf Filtration verzichtet er, ebenso auf das Aufrühren der Hefe im Fass. Die Dosage hält er bewusst knapp, der Champagner zeigt sich als Extra Brut, sodass die Lage unverstellt zur Geltung kommt.

In der Nase zeigt sich Croix-Courcelles zunächst zurückhaltend mit Zitrusfrüchten und einem Hauch Vanille, bevor jodig-salzige Noten und ein Anklang exotischer Frucht aufkommen. Am Gaumen setzt der Champagner mit klarer, fast schneidiger Attacke an und findet dann sein Gleichgewicht. Die Struktur wirkt dicht und reif, von feinen Tanninen gestützt, die Textur voll und fest, mit Anis und weißem Pfirsich. Der Abgang ist lang, kreidig und von einer leicht salzigen Spur durchzogen. Ein Blanc de Blancs von ungewöhnlicher Kraft, der die Kreide von Aÿ klar erkennen lässt.

# 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.

## 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



## 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.

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.

<b>Winzer</b>	Christian Gosset
<b>Ort</b>	Aÿ, Vallée de la Marne
<b>Weinberg</b>	naturnah
<b>Keller</b>	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.)
<b>Größe</b>	5 Hektar, 13.000 Flaschen