GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE LOISELU
GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2020

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

Zitrone
Limette
Orangenschale
Erdbeere
Aprikose
Veilchenblüte
Brioche
Mandel
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellage Loiselu in Ay
Alter der Reben	Weinberg in 1963 und 1972 bepflanzt
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	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Aus dem Vallée de la Marne stammt der Champagner Loiselu von Christian Gosset, ein reinsortiger Blanc de Noirs aus der Grand-Cru-Gemeinde Aÿ. Die gleichnamige Einzellage ist Christians Lieblingsweinberg, ein steiles Stück am Mittelhang, dessen Reben bereits 1963 gepflanzt wurden. Christian löste sich 2015 aus dem traditionsreichen Familienbetrieb Gosset-Brabant und brachte 2020 die ersten eigenen Champagner auf den Markt. Sein Fokus liegt ganz auf Pinot Noir und dessen Ausdruck der großen Lagen rund um Aÿ, wo die Familie seit über fünf Jahrhunderten verwurzelt ist. Loiselu entsteht nur in herausragenden Jahrgängen und in winzigen Mengen.

Der nach Osten ausgerichtete Hang trägt Feuersteinlehm über Kreide, eine Kombination, die kraftvolle und zugleich präzise Grundweine hervorbringt. Gearbeitet wird biologisch ohne Zertifizierung, die Trauben werden von Hand gelesen und in einer traditionellen Coquard-Presse verarbeitet. Das Herzstück des Presssaftes, die Cuvée, fließt allein durch Schwerkraft in den Keller und vergärt in französischen Barriques, in denen auch der biologische Säureabbau stattfindet. Der Grundwein verbleibt anschließend monatelang ungestört im Fass, ohne Aufrühren der Hefe. Weil so gut wie nicht umgefüllt wird, kommt der Champagner mit sehr wenig Schwefel aus. Geschönt, filtriert und kältestabilisiert wird nicht.

In der Nase zeigt Loiselu reife gelbe Frucht, dazu Mandel und Brioche, gerahmt von Bergamotte, Veilchen, schwarzem Tee und einer salzig-jodigen Note. Am Gaumen setzt er sanft an, weitet sich dann und wird dicht, reich und großzügig, getragen von einem kreidig-salzigen Druck, der ungewöhnlich lange anhält. Ein kraftvoller, transparenter Pinot Noir, der seine Herkunft am Hang von Aÿ klar lesbar macht und sich auf der Flasche weiterentwickeln wird.

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