

Gerhard Eichelmann

Das
Champagner
Handbuch



mondo Heidelberg





Gosset

Aÿ

69, rue Jules Blondeau, BP 7, 51160 Aÿ

Tel. 03.26.56.99.56, Fax: 03.26.51.55.88

www.champagne-gosset.com

info@champagne-gosset.com,

export@champagne-gosset.com

Importeure: Bezugsquellen über H & P (D);

Geko (A); Berthaudin (CH), Martel (CH)

Verkauf vor Ort

Kellerführung ausschließlich nach Vereinbarung



Besitzer Familie Cointreau

Geschäftsführer Jean-Pierre Cointreau

Chef de Caves Jean-Pierre Mareigner

Rebfläche keine eigene Rebfläche

Produktion 1.100.000 Flaschen

1584 gründete Pierre Gosset sein Handelshaus in Aÿ. Vierzehn Generationen war es in Familienbesitz, bis es 1994 an die Familie Cointreau verkauft wurde. Gosset besitzt keine eigenen Weinberge und auch keine eigenen Kelterstationen. 2009 hat man in Epernay die Gebäude des Château Malakoff von Laurent-Perrier erworben, wohin die Produktion verlagert wurde, Verwaltungssitz bleibt Aÿ. 60 Prozent der Produktion wird exportiert.

In den neunziger Jahren lancierte man neue Cuvées, so 1995 die Cuvée Célèbris (Jahrgang 1988). Letzte Kreationen sind der Célèbris Rosé, der erstmals mit dem Jahrgang 1998 erzeugt wurde, sowie der Célèbris Blanc de Blancs. Bei Gosset durchlaufen die Weine nicht die malolaktische Gärung.

Die Stilistik _____

Die Champagner von Gosset sind alle komplex und füllig, zeigen eine sehr klare, einheitliche Stilistik, angefangen vom Brut Excellence bis hin zu den Prestigecuvées Célèbris. Die zuletzt verkosteten Célèbris-Champagner – Jahrgang 1998 und Blanc de Blancs – sind weniger dosiert als früher, werden heute Extra Brut angeboten. Sie wirken bei enormer Konzentration recht monolithisch und verschlossen, weniger komplex als frühere Jahrgänge. Alle Gosset-Champagner eignen sich sehr gut als Essensbegleiter.

Die Champagner _____

Der **Brut Excellence** besteht aus knapp der Hälfte Pinot Noir, einem guten Drittel Chardonnay und etwas Pinot Meunier, er wird mindestens drei Jahre auf der Hefe

G Die besten Champagnerzeuger und ihre Champagner

ausgebaut. Er ist rauchig und kraftvoll bei dezenter Zitrusnote, ein Aperitifchampagner. Der **Brut Grande Réserve** besteht zu etwa gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay, hinzu kommt ein wenig Pinot Meunier, er wird mindestens vier Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist kraftvoll, harmonisch und füllig, passt als Aperitif, aber auch zu Geflügel und weißem Fleisch.

Der **Grand Millésime** besteht aus etwa 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir und bleibt mindestens sechs Jahre auf der Hefe. Er wird nur in besten Jahren erzeugt, wie 1996, 1999 oder 2000. Er ist konzentriert und rauchig, füllig und harmonisch, besitzt Substanz und Länge. Der **Brut Grand Rosé** besteht aus knapp 60 % Chardonnay und gut 40 % Pinot Noir (ein kleiner Teil als Rotwein vinifiziert) und wird drei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Es ist ein sehr eindringlicher, eigenständiger Rosé, klar, kraftvoll und fruchtbetont, er besitzt gute Struktur, Substanz und Länge.

Die 1995 mit dem Jahrgang 1988 lancierte Prestige cuvée Célébris wurde zuletzt vom Brut zum Extra-Brut, darüber hinaus gibt es sie heute auch als Blanc de Blancs und als Rosé, beide Extra-Brut dosiert. Die Trauben für die Cuvée **Célébris Blanc de Blancs Extra Brut** kommen aus 11 verschiedenen Premier und Grand Crus. Der Blanc de Blancs ist der einzige der drei Célébris-Champagner, der keine Jahrgangsbezeichnung trägt und aus verschiedenen Jahren stammt. Es ist ein kraftvoller Champagner, verschlossen, füllig und stoffig. Die Cuvée **Célébris Vintage**, inzwischen **Extra-Brut** dosiert, bestand zuletzt aus 64 % Chardonnay und 36 % Pinot Noir (früher enthielt er mehr Pinot Noir als Chardonnay) und wird sieben Jahre auf der Hefe ausgebaut. In Jahrgängen wie 1990 oder 1995 gehörte er zu den großen Weinen der Champagne. Der danach lancierte 1998er (es gab keinen 1996er!) wirkte dagegen, bei aller Kraft und Konzentration, eigenwillig verschlossen und unzugänglich. Der **Célébris Rosé Extra-Brut Millésimé** besteht aus etwa zwei Drittel Chardonnay, hinzu kommt Pinot Noir, ein Teil davon, etwa 7 %, als Rotwein ausgebaut. Im Debütjahrgang war er fulminant, vereinte die Eleganz des Chardonnay mustergültig mit der Kraft und Frucht des Pinot Noir. Der 2003er ist fülliger, ohne aber so elegant und nachhaltig zu sein. —

Die Bewertungen / Preise in Deutschland

★★★	Gosset Brut Excellence	34,90 €
★★★	Gosset Brut Grande Réserve	42,00 €
★★★	Gosset Brut Grand Millésime 2000	70,00 €
★★★	Gosset Brut Grand Rosé	49,00 €
★★★★★	Gosset Extra Brut Célébris Blanc de Blancs	145,00 €
★★★★★	Gosset Extra Brut Célébris Vintage 1998	129,00 €
★★★	Gosset Extra Brut Célébris Rosé Millésime 2003	145,00 €

Hervorragende Erzeuger



Paul Bara
Françoise Bedel
Boizel ↑
Cédric Bouchard – Roses de Jeanne ↑
Francis Boulard & Fille*
André Clouet ↑
De Saint Gall ↑
De Sousa & Fils
De Venoge ↑
Deutz ↑
Robert Doyard & Fils
Nicolas Feuillatte
Fleury Père & Fils ↑↑
Pierre Gimonnet & Fils
Gosset
Alfred Gratien
Larmandier-Bernier
Jacques Lassaigue ◆
Laurent-Perrier
Georges Laval ↑
Marie-Noëlle Ledru
A.R. Lenoble
Pierre Moncuit
Bruno Paillard
Palmer
Joseph Perrier
Jérôme Prévost
Ruinart
Tarlant ↑
Alain Thiénot ↑
Jean-Louis Vergnon ↑↑
Veuve Fourny & Fils ↑
Vilmart & Cie. ↑
Bertrand Gautherot – Vouette & Sorbée ↑

* bisher als Raymond Boulard in der Klassifikation geführt