Martel.
Wein geniessen.

Champagne Gosset 2016

Grand Millésime brut
Gosset

Chardonnay, Pinot Noir

2016

Champagne

Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Kaviar, Pilz & Pilzspeisen, Weichkäse

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

12.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Gosset

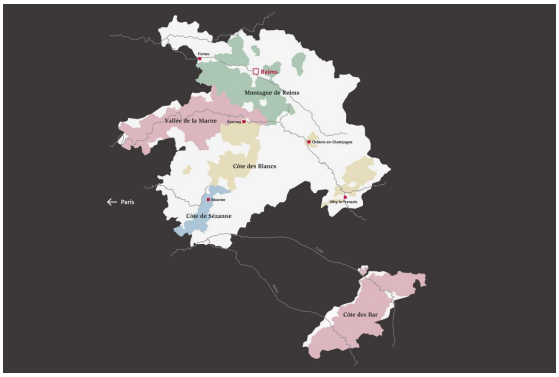
Zum Wein

Die Grand Millésime ist eine Spitzenauswahl aus einem Topjahrgang. Frische, Frucht und Blumigkeit, Finesse, Mineralität und Länge dank Konzentration und Tiefe. Der Wein reift 5 Jahre und länger auf der Hefe. Das verleiht diesem Spitzenchampagner herrliche Brioche-Noten und ein schöne, schöne Perlage.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

Winzerportrait Champagne Gosset



Odilon de Varine, Kellermeister

Weingut

1584

Besitz: Familie Cointreau / Groupe Iconic Nectars
Gutsleitung: Odilon de Varine
Weinbereitung: Gabrielle Malagu

Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

naturnah

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Grosse Ehre für Champagne Gosset: im Jahr 2010 und just auf das 425-Jahr-Jubiläum verlieh der Guide Hachette dem Champagne Gosset Grande Réserve den Coup de Coeur und die Grappe d'Or als besten Wein des Jahres!

Gosset, das älteste Weinhaus der Champagne, wurde 1584 gegründet. Zu einer Zeit, als die Weine noch still waren, also nicht schäumten. Im 18. Jahrhundert beginnt man mit der eigentlichen Champagnerproduktion. 1994 würde das Haus von der Familie Gosset an die Familie Renaud-Cointreau verkauft. Heute steht Jean-Pierre Cointreau an der Spitze des Unternehmens, das er ganz im Sinne der Gossets weiterführt. Der Stammsitz bleibt traditionsbewusst im Herzstück der Champagne, in Aÿ, während der Hauptteil der Keller für die Produktion nach Epernay verlegt wurde, in ein herrschaftliches Anwesen, das bis 2009 Laurent Perrier beherbergte.

Wie die meisten Champagnerhäuser besitzt auch Gosset selbst nur wenig eigene Rebberge. Man arbeitet mit etwa 200 verschiedenen Winzern zusammen, mit denen man langfristige Abnahmeverträge geschlossen hat. Der Stil Gosset wird geprägt durch die lange Reifezeit auf der Hefe. Schon beim Grande Réserve beträgt sie gute vier Jahre! Durch diese lange Lagerzeit und die schonende Behandlung der Grundweine erreichen Gosset Champagner einen wohl einmalig reichhaltigen, komplexen Charakter. Der bewusste Verzicht auf den biologischen Säureabbau unterstützt die Cremigkeit der Mousse. Obwohl Gosset in der Assemblage einen grossen Teil Chardonnay verwendet, sind sie von den berühmten Grands Noirs aus Aÿ geprägt. Kennzeichen sind die tiefe Farbe, die äusserst cremige Perlage und ein kraftvoller, köstlicher Geschmack.

«Das älteste Weinhaus der Champagne, gegründet 1584 – heute frischer und eleganter denn je.»

— Martel über Gosset

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen