



Champagne GOSSET

Feinste Perlen seit dem 18. Jahrhundert

430 Jahre Gosset: Das kleine, feine und älteste Weinhaus der Champagne erzeugt feinfruchtige und komplexe Spitzen-Champagner, wie geschaffen für die gehobene Gastronomie.



Geschichte & Tradition

Seit 1584 steht der Name GOSSET für Weine aus der Champagne. Das Unternehmen kann sich stolz „ältestes Weinhaus der Champagne“ nennen. Damals begann Pierre GOSSET, Weine in seinen eigenen Weinbergen zu produzieren. Der „Style GOSSET“, seit Anbeginn geprägt von handwerklicher Tradition, begeisterte schon als Stillwein den französischen Königshof von François I und von Henri IV. Auch damals waren die Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay in der Region vorherrschend. Zu Sprudeln begann es in Aÿ jedoch erst Ende des 18. Jahrhunderts.

Gegenwart & Zukunft

Auch 17 Generationen nach der Gründung gilt heute für Jean-Pierre Cointreau, Präsident von Champagne GOSSET: „Wir wollen Wachstum und Qualität vereinen, um den Stil von GOSSET für künftige Generationen zu bewahren“. Im Jahr 2009 wurde neben dem Unternehmenssitz in Aÿ ein Anwesen in Epernay erworben, die heutige Domaine GOSSET. Hier stehen zwei Hektar Land, mit einem denkmalgeschützten Park und Gebäuden aus dem 19. Jahrhundert, zur Verfügung. Das Besondere ist aber der Keller: Auf einer Länge von 1,7 Kilometern ist hier ausreichend Platz für 2,6 Millionen Flaschen. Für die jährliche Produktion von heute mit mehr als einer Million Flaschen kam dieser zusätzliche Kellerlagerplatz gerade recht.

Qualität & Authentizität

Auf Qualität und Liebe zum Handwerk wird bei GOSSET besonderen Wert

gelegt. Verantwortlich dafür ist seit 31 Jahren der Kellermeister Jean-Pierre Mareigner. Schon sein Vater und Großvater waren für GOSSET tätig, ehe er in den 80er Jahren als Kellermeister begann. Wer Mareigner erlebt, erkennt sofort, dass das Thema Champagner bei ihm mit einer Passion gelebt wird, die ihresgleichen sucht. Noch immer hat er dieses bestimmte Funkeln in den Augen, wenn er über einen besonderen Jahrgang spricht. Für ihn ist neben der Qualität vor allem die Authentizität eines Weines entscheidend.

Verzicht auf malolaktische Gärung

Ein besonderes Merkmal der Champagner-Qualitäten von GOSSET ist die feine und filigrane Perlage. Ein Qualitätsmerkmal, das auf verschiedene Ursachen zurückzuführen ist: GOSSET verzichtet traditionell auf die malolaktische Gärung. Sie bezeichnet eine Form des biologischen Säureabbaus, bei dem die stärkere Apfelsäure in milde Milchsäure umgewandelt wird. Sie wird vielfach angewandt, um den Säuregehalt des Weins zu senken. Ein niedriger Säuregehalt ist bei den GOSSET-Qualitäten aber bewusst nicht gewünscht. Nur durch den Verzicht auf die malolaktische Gärung bewahrt der Champagner seine ausgeprägte Säurestruktur und somit seine Kraft und Fruchtigkeit. Die Champagner sind frischer und rassiger.

Perlage & Reife

Der Verzicht auf malolaktische Gärung hat außerdem zur Folge,

dass die zweite Gärung in der Flasche länger dauert. Positiver Effekt: Dadurch, und auch dank einer längeren Reifezeit auf der Hefe, werden die Perlen feiner: deren Anzahl ist nicht geringer, die einzelnen Perlen sind nur kleiner und im Mund dennoch zu spüren. Die längere Reifezeit wird bei allen Champagnern aus dem Hause GOSSET groß geschrieben – auch die Einstiegslinie Brut Excellence, die als einzige einer malolaktischen Gärung unterzogen wird, reift mindestens drei Jahre auf der Flasche, bevor sie degorgiert wird.

DER STYLE GOSSET GENIEßEN MIT ALLEN SINNEN

Alle GOSSET-Champagner sind authentischer Ausdruck ihres reichen Terroirs. Für die Herstellung wird vor allem Traubengut aus Premier- und Grand Cru-Lagen der Montagne de Reims, der Côte des Blancs und des Grande Vallée de la Marne verwendet. Jede Flasche Champagne GOSSET inspiriert auf ihre eigene Art. Jede einzelne ist eine Aufforderung zum Genießen mit allen Sinnen.

BRUT EXCELLENCE

Die Eleganz und Komplexität dieser Cuvée resultiert aus der harmonischen Verbindung der drei Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Ihre feinen Aromen erinnern an weißen Pfirsich, an Zitrus- und an Sommerfrüchte.





Unter dem Gebäude in Epernay (links) schlängelt sich der Gewölbekeller auf 1,7 Kilometern durch den Kreideboden.

DIE ANTIQUE LINIE

Der Name dieser Linie rührt von der Flaschenform her. Jean Gosset war im 18. Jahrhundert das erste Mitglied der Familie, das diese Flaschenform nutzte. Die schlanke und elegante Flasche mit ihrer runden Form wurde zu einem Sinnbild des GOSSET-Stils. Nach einiger Zeit wurde sie durch die Standardform abgelöst, bis man sich Mitte der 80er Jahre entschied, den Champagner wieder in der traditionellen Flaschenform zu präsentieren und damit an alte Glanzzeiten anzuknüpfen.

GRAND MILLÉSIME 2004

Diese rassige und samtige Cuvée spiegelt ein außergewöhnliches Weinjahr wider. Der einzigartige Millésime mit feinem Perlenspiel trägt die aromatische Vielfalt der besten Premiers und Grand Crus von Chardonnay und Pinot Noir in sich. Er betört einerseits mit Zitrus- und Vanillenoten und duftet gleichzeitig nach grünem Apfel und Sommerhonig. Der mineralische Touch steht ihm dabei sehr gut. Er lagerte sechs Jahre auf der Hefe.



GRAND BLANC DE BLANCS

Die Blancs de Blancs erfreuen sich in Frankreich einer weitaus größeren Beliebtheit als in Deutschland. Diese Zurückhaltung verwundert: Wer einmal einen GOSSET Blanc de Blancs probiert hat, ist sofort von dieser feinen Cuvée aus 100 Prozent Chardonnay überzeugt. Helle, goldgelbe Farbe mit durchdringenden grünen Reflexen. Aromen von wiesenfrischen Blumen und reifen weißen Früchten. Lebhaft und perfekt strukturiert.



GRAND ROSÉ

Rosé ist seit jeher eine Tradition des Hauses und dieser feine, komplexe Rosé d'Assemblage brut macht dem Namen GOSSET alle Ehre. Er besteht aus Pinot Noir und Chardonnay, wobei die Chardonnay-Note deutlich hervortritt. Im Glas funkelt er rose-, gold- und lachsfarben. Eine Cuvée mit geballter Finesse und Frische. Dabei zeigt er sanfte Anklänge von Walderdbeeren und roten Beerenfrüchten. Ein Champagner, der garantiert die Leidenschaft weckt.



GRANDE RÉSERVE

Kein anderer verkörpert den Stil des GOSSET-Hauses so wie Grande Réserve brut. Es ist eine Assemblage aus drei außergewöhnlichen Jahrgängen und drei Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Mineralische Noten dominieren am Gaumen und verbinden sich nach einer Weile mit den Tönen reifer Früchte. Das wechselvolle Zusammenspiel kommuniziert Frische und Opulenz. Ein intensiver, komplexer und ausbalancierter Champagner.





Vom Weinberg (hier mit Blick über Ay) in die erfahrenen Hände von Kellermeister Jean-Pierre Mareigner.

DIE CELEBRIS LINIE

Champagner der Premium-Linie Celebris werden nur in besonderen Jahrgängen erzeugt. Kellermeister Mareigner: „Es ist der Wein, der entscheidet, wie lange er reifen will. Die Stärke unseres Hauses ist es, die Natur nicht zu zwingen, sondern ihr zuzuhören.“ Die beiden Neuheiten sind erst seit Herbst 2013 auf dem Markt.

CELEBRIS VINTAGE 2002 EXTRA BRUT

Für Genießer, die das Außergewöhnliche suchen: der neue CELEBRIS mit Extra Brut Dosage aus dem hervorragenden Jahrgang 2002. In der Nase entfaltet sich ein blumiges Duftbouquet aus Weißdornblüte, Flieder und Veilchen. Aber auch Aromen von reifer Aprikose, saftiger Ananas und Apfel treten hervor. Diese sehr frische, lebendige Cuvée hinterlässt ein Gefühl von mineralischer Klarheit und Fruchtigkeit auf der Zunge.



CELEBRIS ROSÉ 2007 EXTRA BRUT

Eine geschmackliche Sensation, welche die Herzen der Weinliebhaber im Sturm erobert: enorme Komplexität trifft auf rotfruchtige Aromenvielfalt. Von Himbeere, Heidelbeere bis hin zu roter Johannisbeere. Dabei betört er mit frischen und zarten Noten von Flieder- und Veilchenblüten. Der Champagner schimmert dezent und elegant in einer zartrosa Farbe und ist ein sinnlicher und stilvoller Begleiter für alle genussvollen Gelegenheiten.



Gosset
12 rue Godart Roger
51 200 Epernay (France)
Tel.: 33 (0)3 26 56 99 56
export@champagne-gosset.com
www.champagne-gosset.com

IMPORTEURE DEUTSCHLAND

Hamburg, Schleswig-Holstein:

Johannes Kemnitz Weinimport & Weinhandel
www.kemnitz-weinimport.de

Niedersachsen:

Weinhandel Hildebrandt
www.weinhildebrandt.de

Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt Nord:

MDC-Weinimport Berlin
www.mdc-weinimport.de

Nordrhein-Westfalen:

Champagner und Wein Hinz Vertriebs GmbH
www.hinzwein.de

Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Baden-Württemberg:

Spies Weine & Spirituosen
www.weine-spirituosen-spies.de

Bayern Nord:

Wein & Mehr Weinhandelsgesellschaft mbH
www.wein-und-mehr.de

Bayern Süd:

Steines Weine
www.steines-weine.com

IMPORTEUR ÖSTERREICH

Firma Geko
www.geko.at

IMPORTEUR SCHWEIZ

Martel AG St. Gallen
www.martel.ch