



## «La Cheminée» Champagne Millésimé Grand Cru Extra Brut

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Jahrgang	2018
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert fünf Jahren
Inhalt	75 cl
Preis CHF	79.00

Champagne Christian Gosset ist ein neues Projekt von einem der erfahrensten Winzer mit einem Familiennamen, der für höchste Qualität in der Gemeinde Aÿ-Champagne bekannt ist. Der etwas über 55-jährige Christian bezeichnet sich selbst als «jungen Winzer mit 35 Jahren Erfahrung». Bis 2015 produzierte er mit seinem Bruder Michel Champagner aus eigenen Trauben im Familienbetrieb. Danach trennten sie sich und jeder erhielt knapp 5 Hektaren Weinberge in Grand-Cru-Lagen, die rund um Aÿ liegen. Christians erste eigene Ernte fand im Herbst 2016 statt, die Weiterverarbeitung der Trauben erfolgte aber bis zur Ernte 2018 im Keller seines Freundes Jean-Baptiste Geoffroy. Ende 2018 konnte er dann seine eigenen Räumlichkeiten, gleich gegenüber von seinem Freund, beziehen.

Kleine, unabhängige Champagner-Produzenten, die keine Trauben zukaufen und ihre Reben in Top-Lagen stehen haben – was auch auf Christian Gosset zutrifft –, werden von den angesehenen Sommeliers richtiggehend gehypt. Von den Etikettentrinkern werden sie jedoch vielfach übersehen, obwohl ihre Qualität ausser Frage steht – denn sie liefern genau den Stoff, der Geist und Seele am Leben erhält. Seine knapp fünf Hektaren bearbeitet Christian nach den Richtlinien des Umweltqualitätslabels HVE, das insbesondere auf den Erhalt und die Förderung der Biodiversität achtet. Von seinen Pinot-Noir-Reben in der Parzelle «La Cheminée» hat er

lediglich 1800 Flaschen abgefüllt, den Grundwein hat er in Barriques vinifiziert und sie danach während 36 Monaten auf der Flasche reifen lassen. Daraus ist ein ausserordentlich ausdrucksstarker Vertreter seines Jahrgangs entstanden, der genügend Stoffigkeit und Fülle mitbringt, dann aber eben doch frisch, grazil und beschwingt über die Zunge tanzt.