«Loiselu» Champagne Millésimé Grand Cru Extra Brut 2019

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	3.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert fünf Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
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.

Einer, der es versteht, mit seinen Champagner ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, ist Christian Gosset. Dank seinen vorzüglichen Parzellen, die sich fast alle in der Gemeinde Aÿ befinden, hat er eine Basis auf höchstem Niveau. Eine – über 50 Jahre alte – Lage von Christian heisst Loiselu, besteht aus einem kargen Kalkschotter-Lehm-Gemisch und ist ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt. Daraus entsteht ein ausserordentlich ausdrucksstarker Vertreter seines

Jahrgangs, weil er es schafft, fast ganz ohne Zucker daherzukommen. Sein Aroma ist enorm komplex. Es reicht von reifem Steinobst über nussige Aromen bis hin zu Nuancen von Waldbeeren und einem Hauch von Vanille. Im Gaumen cremig, druckvoll und sehr lang anhaltend. Ein kleines Kunstwerk, das in vinophiler Erinnerung bleibt.