



«Les Pierres Robert» Champagne Millésimé Grand Cru Extra Brut

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Jahrgang	2019
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

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.

Während der Ernte, im Herbst 2019, hat sich Christian Gosset entschieden, die Trauben aus seiner Parzelle «Les Pierres Robert» für einen seiner Einzellagen-Champagner zu verwenden. Der Grund war, dass der Ertrag aus der Parzelle «La Cheminée» nicht reichte, um wenigstens eine Weinpresse zu füllen. Die Lage «Les Pierres Robert» befindet sich fast unmittelbar neben «Croix Courcelles» im östlichen Teil der Weinberge von Aÿ. Das historische Städtchen liegt 32 Kilometer südlich von Reims und seine insgesamt 360 Hektar Weinberge sind komplett als Grand Cru klassifiziert. Die Lagen sind primär nach Süden exponiert und der Boden ist

stark von Kreide geprägt. Hier dominiert die Rebsorte Pinot Noir, die rund 90 Prozent der Rebfläche einnimmt, gefolgt von Chardonnay mit etwa acht Prozent und einem geringen Anteil Pinot Meunier. Dieses Terroir prägt die Champagner aus Aÿ und ihre stilistische Ausrichtung: Hier entstehen tendenziell kraftvolle, aromatische Champagner, die dennoch ein lebhaftes Säurespiel nicht vermissen lassen.