

## Champagne Gosset-Brabrant (Ay - Vallée de la Marne)

Christian Gosset nedstammer fra en lang linje af champagnefamilier, og sætter en ære i, at der skal laves autentisk og udtryksfuld champagne, der afspejler hvor den kommer fra. 75% af deres vinmarker står i dag med druen Pinot Noir, der er hoveddruen i Grand Cru byen Ay. Dertil kommer 15% tilplantet med Chardonnay og de sidste 10% med den anden røde champagnedruer Pinot Meunier.

De ejer ca. 9 ½ ha., hvoraf de 5 af dem har Grand Cru status i Ay. Deres marker er fortrinsvis tilplantet med Pinot Noir, og særligt i Ay området bliver de Pinot Noir baserede vine aldeles formidable. Tidligere var de vinbønder - ikke vinmagere - ifølge Christian. Christian der er virkelig passioneret omkring af lave terroir Champagne, der udtrykker Grand Cru kvalitetene i Ay. Tidligere lavede hans far og farfar 2 Cuveer - Brut og Brut reserve. Det var grundlæggende samme vin, men Reserve blev blot lidt længere i kælderen. I dag er det helt anderledes, idet Christian virkelig dyrker det lokale til det yderste, og det betyder da også at han fra og med 2015 sender 4 enkeltmarks champagner på markedet - altså Champagne lavet på druer, der kun kommer var en og samme mark - en ægte "Grower"! De producerer i dag ca. 50.000 flasker Champagne årligt udelukkende fra deres egne marker.

Deres Champagner er rige og fyldige. De bærer tydeligt præg af de høje andele af Pinot Noir, der giver dybe frugtholdige champagner. Men der er stadig syre tilstede, der binder der vine sammen på elegant og harmonisk vis.

### Gosset-Brabrant - Gabriel Grand Cru Millesime 2011

Top Champagnen fra Christian Gosset. En uhyre flot efterfølger til hans uhyre eftertragtede 08'er. Lavet på 85% Pinot Noir og 15% Chardonnay.

Denne årgang leverer en uhyre flot og velkomponeret, der er lidt slankere i sin profil end årgang 2008. Men den besidder både dybde og intensitet, og har en helt fantastisk flot syreprofil. Velsmagende og nem at drikke, og den perfekte følgesvend til Sushi eller skaldyrsretter.

### Druesammensætning

85% Pinot Noir & 15% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Flot gylden farve i glasset med små fine bobler.

#### Duften

Skøn frisk duft med masser af indtryk. Revet citronskal, hasselnødder, svag tone af lime og friske ananas.

#### Smagen

Det er at flot efterfølger af samme vin i årgang 2008. Denne er lidt slankere, men med samme opbygning og flotte syreprofil. En meget behagelig mousse og en vin i flot balance. Ren frugt og en elegant koncentration – virkelig velkomponeret.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er præget af frugten og den flotte syreprofil. Den er ikke intens men den er til gengæld lang – meget lang. Den bare hænger ved og ved og ved...

