

## Champagne Gosset-Brabrant (Aÿ - 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 Aÿ. 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 Aÿ. Deres marker er fortrinsvis tilplantet med Pinot Noir, og særligt i Aÿ 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 Aÿ. 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.

Læs mere om dette champagnehus på <http://pinochar.dk/champagne/gosset-brabrant.html>.

### Gosset-Brabrant - Nature Reserve Grand Cru NV

Christians Grand Cru NV Cuvée er lavet udelukkende på frugt fra Grand Cru marker omkring Aÿ. Denne er lavet på helt samme måde som Brut udgaven - dog helt uden dosage - altså tilsætning af sukker. Det giver Champagnen en helt unik karakter og en særdeles karakteristisk personlighed - aldeles formidabel!

#### Druesammensætning

80% Pinot Noir & 20% Chardonnay

#### Evt. ratings og anmeldelser

-

#### Smagsnote

##### Vinen i glasset

Flot gylden farve med svagt orange skær i glasset og fine små bobler

##### Duften

En skøn duft der er lidt til den tropiske side - uden at være dominerende. Honningmelon, ananas, moden pære, koldt smør og hasselnødder. Ikke en eksplosiv duft, men mere diskret og subtil.

##### Smagen

En dejlig mousse i munden og frisk frugt. Og en ganske markant syre, der bestemt ikke er for sarte sjæle. Men med en tæt og dyb frugt er vinen i flot balance, og nem at drikke.

Den vil være et blændende valg til skaldyr, kaviar og de lidt federe fiskeretter.

En fantastisk Champagne til elskere af Nature!

##### Eftersmagen

En dejlig eftersmag der begynder med en skønt syrligt bid fra præcis syre. Efterfølges af friske unge frugter der bliver hængende i ret lang tid.

