

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.

Gosset-Brabrant - Brut Tradition Premier Cru NV

Denne cuvee består igen fortrinsvis af Pinot Noir med et skvis Chardonnay. Det er druer, der kommer fra 1. cru og Grand Cru, og det giver denne Champagne en flot intensitet. Duften er præget af unge æbler, og man fornemmer her den dominerende Pinot Noir. Smagen er rig og harmonisk, og igen spiller frugt og syre formidabelt godt sammen, og gør denne Champagne til en nydelse. Server den som aperitif eller igen her sammen med de lidt tungere fiskesupper eller fiskeretter. Selvom det er en Brut, så er den på ingen måde for sød - den er uhyre velbalanceret.

Druesammensætning

90% Pinot Noir & 10% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Smagsnote

Vinen i glasset

En gylden meget lys farve med fin små bobler.

Duften

En meget rig og udtryksfuld duft med korndufte, ananas, smør, mirabeller og gule æbler.

Smagen

Det er en virkelig bred og dejlig cremet Champagne, der har en vidunderlig balance mellem et lidt sødlig frugt, og en meget præcis og behagelig syre.

Eftersmagen

Eftersmagen domineres af syren, der er markant i begyndelsen, men som dejligt fader langsomt ud, og efterlader en lyst til endnu en mundfuld.

