

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 kvaliteterne 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 - Rosé Brut Premier Cru NV

En forrygende Rosé Champagne, der laves ved tilsætning af 10% af husets rødvin (Pinot Noir).

Den har en smuk Grenadine pink farve med intens duft med masser af røde bær.

Den er blød og harmonisk, og et forrygende match til fisk - lette såvel som de lidt tungere retter. Eller til en omgang Sushi.

Druesammensætning

80% Pinot Noir, 10% Chardonnay og 10% Pinot Meunier

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot laksefarve Rosé Champagne med elegant mousse.

Duften

En herlig frisk duft med masser af røde bær med dominans fra hindbær og jordbær. Der fornemmes også lidt jordbundstoner og stikkelsbær. Røde vingummibamser og et strejf af hyben. Velduftende og spændende.

Smagen

Vinen besidder en skøn mousse. Den er velkomponeret og særdeles velsmagende. Frugten er ren og rød. Syren diskret men alligevel observant tilstede. Harmonisk og rasende velsmagende. En forrygende flot Rosé.

En fremragende match til Sushi og skaldyr.

Eftersmagen

Eftersmagen er dejlig frisk med god frugt og et let og dejlig bittert bid. Den ligger længe og inviterer blot til endnu en mundfuld. Lækkert.