

# Champagne Gosset "Grande Réserve" Brut



Prix du produit :

**35,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): O. de Varine (Champagne GOSSET)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grande Réserve

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Guide Hachette: \*\*\* (exceptionnel)

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE LA MAISON GOSSET  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Livraison en carton de 6 bouteilles, chacune dans un étui individuel.

Commentaires sur ce

**Champagne Gosset "Grande Réserve" Brut**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Grande Réserve s'impose comme une cuvée vraiment identitaire, avec de la salinité en finale et des notes d'agrumes très fraîches. Elle introduit parfaitement une gamme qui respire l'harmonie.*

**Guide Bettane et Desseauve** : 16/20. *Du fruit et du floral, de la plénitude et du volume, bref un impeccable brut vineux et intense.*

---

**Guide Hachette des vins** : \*\*\* (Vin exceptionnel). *Pierre Gosset, descendant de vigneron et échevin d'Ay, est le premier de la lignée à commercialiser du vin en 1584. Après lui, treize générations se sont adaptées à toutes les évolutions politiques et techniques, jusqu'à la crise économique des années 1990. Les champagnes Gosset ne font pas leur fermentation malolactique. Celui-ci, logé dans une bouteille de forme ancienne, est pratiquement mi-blancs mi-noirs. Son effervescence fine souligne sa belle robe doré brillant. La subtilité de son bouquet se retrouve dans une bouche qui concilie l'ampleur et la fraîcheur, la puissance et la délicatesse. Ce superbe champagne aimera une viande blanche rôtie ou en sauce, une belle volaille fermière, par exemple. (NM)*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, juin 2018) : 91/100. *The citrus-colored NV Grande Réserve Brut—a blend of Chardonnay (45%), Pinot Noir (45%) and Pinot Meunier (10%)—shows an intense, ripe and aromatic yet vinous bouquet with white and delicate red fruit, floral, brioche and nutty expressions. Full-bodied, dry and very fresh, this is a firm, complex, finessed, fruity, round and stimulating cuvée with a good, tight and slightly salty finish. An excellent aperitif and wine for starters. Tasted from lot L7424113, August 2018.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, juin 2016) : 93/100. *Gosset's lemon-yellow NV Grand Blanc de Blancs – 100% Chardonnay blend sourced in Avize, Chouilly, Cramant, Villers-Marmery and Trépail opens – opens with a very clear, precise and concentrated bouquet. It is also pure and pretty coolish/greenish with chalk, herbs and lemon peels – really exciting! Very mineral and complex on the palate, this is a pure and finesse-full, but firmly structured and persistent Champagne with marjoram flavors in the long, stringent, tension-filled finish. This is a young and vital but serious, tightly woven and expressive, medium-bodied Champagne. It has an intense and deep taste, with excellent ageing potential. Impressive.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Commentaires du Chef de Cave Odilon de Varine** : *"C'est la signature de la maison. L'expression du style Gosset pérennisée depuis plus de 30 ans."*

Son ossature subtile et racée est l'expression des Champagnes GOSSET.

Vinification et élevage traditionnel sur lies évitant toute oxydation prématurée.

Fermentation malolactique soigneusement évitée afin de conserver l'arôme naturellement fruité des vins et d'en assurer une parfaite conservation.

Dosage brut (8 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Vieillesse minimum de 3 ans en cave à température constante, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

**Architecture** : Chardonnay 45%, Pinot noir 45%, Pinot Meunier 10%

---

**Mise en cave** : 3 ans de cave minimum

**Dégorgement** : commercialisation au minimum 6 mois après dégorgement

**Villages** : Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger, Villers-Marmery...

**Dosage** : 8 g/l

**Température de service** : 8°/10°

**À L'OEIL** : La robe est lumineuse, dorée.

**AU NEZ** : Le nez est marqué par la fraîcheur et le fruit. Le chardonnay apporte la délicatesse portée par les fruits jaunes comme la pêche, la mirabelle.

**EN BOUCHE** : En bouche, il affirme son volume et sa générosité. Le pinot noir d'Aÿ lui donne sa structure. L'aubépine et les fleurs blanches se fondent naturellement. L'acidité est portée par les agrumes.

**À TABLE** : Le Champagne « facilitateur » par nature car à la fois tendre et tendu, suave et affirmé. Une double personnalité que des mets élaborés rencontrent avec simplicité et bonheur. Les tapas variées, les volailles fermières, huîtres, langoustines, comté, parmesan...

#### **Description brève du produit :**

La cuvée majeure de la maison Gosset. Une bouteille et son étiquette reconnaissables entre mille, souvent copiées, jamais égalées ! Décrite par son géniteur : *"C'est la signature de la maison. L'expression du style Gosset, pérennisée depuis plus de 30 ans."*