

PAUL GOSSET
Au Fil des Temps L'Été (deg.21)
Blanc de Noirs Extra Brut AC Champagne AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Paul Gosset
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus Lagen der Grand Cru Gemeinde Ay. Die Basis (80%) bildet dabei der Jahrgang 2018, der Rest besteht aus Reserve Weinen. Der Ausbau erfolgte zu 60% in Eichenfässern, degorgiert wurde im November 2021. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, Kirschen und gelbem Pfirsich, dazu etwas Orangeat und Zitronat, würzig unterlegt mit Noten von Bratapfel, gerösteten Nüssen und getrockneten (Rosen)Blüten. Am Gaumen stoffig, mit gutem Druck und schönem Schmelz, getragen von toller Frucht, nussiger Würze und einem animierenden Säure Nerv. RARITÄT, NUR 1527 FLASCHEN PRODUZIERT.

Produzent

Paul Gosset, ein noch junger, aber unglaublich talentierter Winzer aus Ay, der 2016 seinem Vater Michel Gosset auf das Familienweingut folgte und gerade erst im Jahr 2020 seine ersten Champagner auf den Markt brachte. Das Gut umfasst rund 3,5 Hektar Weinberge in den Dörfern Ay, Mareuil-sur-Ay, Dizy und Chouilly. Pinot Noir ist die Hauptrebsorte, Chardonnay und Meunier machen den kleineren Teil aus. Bereits um die Jahrhundertwende hatte Vater Michel damit begonnen, den Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln und Pestiziden in den Weinbergen zu reduzieren, die sich seit Generationen im Familienbesitz befinden. Paul führt diese Philosophie fort, mit dem Ziel eine Symbiose zwischen der Erde, den Reben, dem Wein und der Umwelt aufrechtzuerhalten. So achtet er auf die Artenvielfalt auf den Feldern und pflanzt Hafer an, um den Boden zu entlasten. Zudem ist er auch bestrebt, Emissionen und Umweltverschmutzung so weit wie möglich zu reduzieren und verwendet verantwortungsvollere Materialien für die Ausstattung seiner Flaschen, beispielsweise Etiketten aus Baumwolle und Kappen ohne Aluminium. Im Keller verwendet Paul die eigenen Hefen, Sulfite werden nur in minimalen Mengen verwendet und so wird auch die malolaktische Gärung nicht künstlich blockiert. Als Abbild seines Erbes und seiner Überzeugungen hat Paul Gosset, seine Cuvées um das Thema Zeit herum aufgebaut und kreiert. Die vergehenden Stunden und der Wechsel der Jahreszeiten, ein Thema, welches auch der Verbindung

zwischen seiner eigenen, jetzigen Arbeit und der seines Vaters entspricht.