

**PAUL GOSSET**  
**Au Fil des Temps L'Automne (deg.23)**  
**Rosé Extra Brut AC Champagne AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Paul Gosset</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen Rosé de Macération aus 100% Pinot Noir, stammen aus Lagen der Grand Cru-Gemeinde Aÿ. Komponiert je hälftig vom Jahrgang 2018 und 2019. Der Ausbau erfolgte für rund 10 Monate in Eichenfässern, degorgiert wurde im September 2023. Die Nase zeigt sich recht wenig, mit Aromen von saftigen roten Beeren, Weichseln und Cranberries, dazu ein Hauch von kandierten Orangen und Apfelkompott, unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, getrockneten Blüten und Kräutern und etwas Honig. Auch am Gaumen recht vinös, in die Tiefe gehend, mit schöner Balance von Frucht und Würze und belebender Frische durch die etwas tiefere Dosage. RARITÄT, NUR 1312 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Produzent**

Paul Gosset, ein noch junger, aber unglaublich talentierter Winzer aus Aÿ, 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.