Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

PAUL GOSSET

Des Jours et des Muids (deg. 24)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Paul Gosset**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon), Meunier (Müllerrebe/ Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben (rund 80% Pinot Noir, dazu Chardonnay und Meunier) stammen aus Lagen der Dörfer Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ und Dizy. Es ist eine sogenannte "Cuvée Perpétuelle", also Reserve Weine denen man kontinuierlich jedes Jahr Wein aus dem neuen Jahrgang zusetzt. In diesem Fall bildet die Basis mit 50% der Jahrgang 2021, vermählt mit der Perpetuell-Reserve von 2004 - 2020. Ausgebaut wurde der Grundwein erst für ein Jahr im Stahltank und anschliessend noch ein weiteres Jahr in 500 & 600 Liter Demi-Muids. In der Nase zeigen sich Aromen von saftiger Birne, Beeren und eingelegten Pfirsichen, dazu feine Zitrus Töne, unterlegt mit dezent würzigen Noten von Butter Toast und Nüssen. Am Gaumen einladend, schöne Frische zeigend, saftig, mit feinherber Würze im Finale.

Empfehlung

Genialer Champagner zum Aperitif, am besten mit ein paar Knabbereien wie Blätterteiggebäck, Cougères, belegten Brötchen oder auch Melone mit Rohschinken.

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.