Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

PAUL GOSSET

Au Fil des Temps Le Printemps Extra Brut AC (deg.05/25)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Paul Gosset**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon), Meunier (Müllerrebe/ Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Cuvée bestehend aus 75% Pinot Noir und 25% Chardonnay, aus Lagen der 1er Cru Gemeinde Mareuil sur Aÿ. Die Basis (70%) bildet dabei der Jahrgang 2021, der Rest besteht aus Reserve Weinen. Ausgebaut hat Paul den Grundwein - grösstenteils in Eichenfässern - für ganze zwei Jahre, bevor er im August 23, zur zweiten Gärung in die Flasche kam. Degorgiert wurde im März 2025. Fruchtig-frisches Bouquet mit Aromen von Mirabellen, saftigen Birnen und kandierten Orangen, umrahmt mit Noten von Kirsch- und Mandel Blüten und feinem Blätterteig. Am Gaumen rassig-frisch, mit guter Balance von Frucht und Würze und einem dezent mineralischen Touch im Finale. RARITÄT, NUR 2721 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toller Champagner zum Apéro mit leckeren Kleinigkeiten wie marinierter Feta, Melanzane, grillierte Wassermelone mit Rohschinken oder klassischen Lachs-Brötchen. Wunderbar auch zu Fischgerichten und Miesmuscheln.

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.