Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

PAUL GOSSET

Au Fil des Temps L'Hiver
Blanc de Noirs Extra Brut AC (deg.05/25)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Paul Gosset**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus Lagen der 1er Cru Gemeinde Dizy. Die Basis (65%) 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. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Cox Orange-Äpfeln, roten und gelben Kirschen, Weinbergpfirsichen und etwas Pink Grapefruit, dazu feine Noten von getoasteter Brioche, Kirmes Mandeln und einem dezent rauchigen Mineralik Touch. Auch am Gaumen mineralisch-fruchtig-frisch, mit gutem Grip und schöner Würze. RARITÄT, NUR 1113 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu klassischer "Tartiflette", einem französischen Kartoffelauflauf mit (Reblochon)Käse. Toll aber auch zu auf der Haut gebratenem Zander auf Rahmwirsing oder zu "Pastetli" Königinnen Art.

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.