Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

PAUL GOSSET

Au Fil des Temps L'Automne
Rosé Extra Brut AC (deg.05/25)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Paul Gosset**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen Rosé de Macération aus 100% Pinot Noir, stammen aus Lagen der Grand Cru-Gemeinde Aÿ. Basis bildet mit 60% der Jahrgang 2021, dazu Reserve Weine von 2019 und 2020. Der Ausbau erfolgte für rund 10 Monate in Eichenfässern, degorgiert wurde im März 2025. Die Nase zeigt sich recht weinig, 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 1376 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Mit seiner vinösen Art, zeigt sich dieser Rose als vielseitiger Speisebegleiter, etwa zu "Boudin Noir" mit Bratkartoffeln und Apfelmus, oder zu Rote Bete Risotto mit gebratenen Waldpilzen. Aber natürlich auch zu Fisch und Krustentieren.

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.