*Vallée de la Marne, Champagne* **Frankreich**

# PAUL GOSSET

## La Montre

## Extra Brut AC (deg.05/25)




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

Die Trauben - 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay - stammen aus Lagen der Dörfer Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ und Dizy. Es ist Art "Cuvée Perpétuelle", die Paul mit dem Jahrgang 2016 neu ins Leben gerufen hat. Die Zeit, welche die Uhr auf dem Etikett anzeigt, ist der Indikator, wie viele Jahrgänge vermählt wurden. Hier nun 6h00, also sechs Jahre. So bildet die Basis mit 40% der Jahrgang 2021, dazu gesellt sich die Perpetuell-Reserve mit den Jahrgängen 2016 - 2020. Im Bouquet zeigen sich Aromen von reifen roten Äpfeln, Mirabellen, Orangenschale und saftigen Kirschen, dazu florale und zart würzige Töne und Noten von Patisserie und Nüssen. Am Gaumen vielschichtig und elegant, mit einladend frischer Frucht und feiner Würze. NUR 1623 FLASCHEN PRODUZIERT!

### *Empfehlung*

Sowohl zu Apéro als auch als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, wie "Loup de Mer" vom Grill mit Weisswein-Safran Sauce oder gebratene Jakobsmuscheln mit leichter Vanille-Beurre Blanc, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

### *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.