



Gosset è la più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. In questo periodo solo i vini di Aÿ e quelli di Beaune erano ammessi alla tavola del Re di Francia. Gosset è stata tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau. Gli assemblages Gosset riuniscono i migliori Crus de la Marne. In cantina, la fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox così da proteggere il vino da qualsiasi ossidazione; si cerca di escludere la fermentazione malo lattica per preservare la freschezza acida e la fragranza aromatica delle diverse varietà. Tra gli champagne prodotti vi sono anche i sans année in cui si usa il 30% di vini di riserva per garantire lo stile secolare della maison. Nel 2009, in occasione del 425° anniversario, Gosset si è trasferita a Epernay, presso il Palazzo Trouillard, dotato di 5 km di gallerie scavate nel gesso fino a 20 metri di profondità dove vengono affinati i vini in bottiglia. Ancora oggi la gamma degli champagne Gosset è presentata in una bottiglia storica che è l'esatta riproduzione di quella da loro usata a partire dal XVIII secolo.

Célébris 1995 Les Célébrissimes

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Le uve Chardonnay provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e, in particolare, dai villaggi di Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger e d'Oger. Il Pinot Nero proviene dai vigneti situati nei villaggi di Ambonnay, Aÿ, Bouzy e Verzenay.

Vinificazione L'affinamento del Célébris 1995 perdura per oltre vent'anni ed avviene in due momenti: il primo si protrae per una decina d'anni ed ha luogo nella fresca ed oscura cantina di Gosset, a 18 metri di profondità, dove il vino implementa la sua complessità aromatica, rafforza la sua struttura e mineralità. Dopo la sboccatura, segue una seconda maturazione in bottiglia che permette alla cuvée di riposare sui lieviti per ulteriori dieci anni, consentendogli di arricchire la sua complessità.

Caratteristiche L'annata 1995, nella Champagne, è stata caratterizzata da un inverno mite ed umido, una primavera soleggiata a cui è seguita un'estate calda, paragonabile, per la zona, alle estati del 1976 e del 1983. Tale clima non ha inficiato la freschezza del vino, infatti l'annata 1995, oggi, si dimostra elegante, sostenuta da un'ottima acidità e da aromi complessi: note di ananas, mango e rabarbaro si fondono armoniosamente con quelle minerali e sapide.

