



15 ANS DE CAVE a minima

BRUT

GAMME ANTIQUE



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



15 ANS DE CAVE A MINIMA brut

Architecture / blend :

Chardonnay : 60%

Pinot Noir : 40%

Les crus / the villages :

Ambonnay, Aÿ, Mareuil sur Aÿ, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Villers-Marmery...

Sans fermentation malolactique

No malolactic fermentation

Mis en cave en 1999

Cellared in 1999

Dosage : brut (7 g/l)

Caractéristique principale : explosif

A DEGUSTER : entre 9°C et 10°C

DEGUSTATION:

A l'œil, le 15 ans d'âge présente une belle robe jaune flamboyante aux bulles d'une extrême finesse.

Les notes de fruits jaunes se mêlent rapidement aux effluves de biscuit et d'épices douces et développent une palette aromatique complexe, puissante et gourmande. Une complexité aromatique étonnante alliant fruits secs, coing et miel d'acacia.

Au palais, on est séduit par l'attaque franche, le corps ample et riche centré sur le fruit. La finale, après une longueur en bouche exceptionnelle, s'achève sur la fraîcheur, caractéristique du style de la Maison.

L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :

«Ce long séjour en cave sans fermentation malolactique pour passer les années, a permis à notre cuvée GOSSET 15 ans d'âge de conserver sa fraîcheur et son élégance, tout en lui apportant vinosité, complexité, plénitude... L'équilibre est idéal, la bulle est véritablement ici au service du vin »

EN ALLIANCE AVEC :

La magie qui se dégage de ce champagne ancien en fera un excellent compagnon de gastronomie et, certainement, un fabuleux «Secret de Grands Chefs». Il se mariera idéalement avec des Noix de Saint-Jacques en Viennoise de noisettes et endives ou simplement avec un Pata Negra et parmesan Reggiano...

Main characteristic: explosive

SERVE: between 9°C and 10°C

TASTING:

To the eye, this 15-year-old champagne has a flamboyant yellow colour with extremely fine bubbles.

The notes of yellow fruits combine quickly with fragrances of biscuit and sweet spices, developing a complex, powerful and luxurious aromatic palette.

It has an astonishing aromatic complexity blending dried fruits, quince and acacia honey. The mouth is seduced by the direct attack and the full, rich body with focus on fruit.

The exceptionally long finish ends with the freshness characteristic of Gosset's house style.

JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

"Its long ageing in the cellar, with no malolactic fermentation to pass the time, enables our 15-year-old Gosset to retain its freshness and elegance while gaining added vinosity, complexity, fullness... The balance is ideal, and the bubbles are clearly at the service of the wine."

TO PAIR WITH:

The magic of this mature champagne will make an excellent gourmet accompaniment and no doubt a jealously guarded chefs' secret. It will combine perfectly with scallops with a hazelnut crust and chicory or a Pata Negra ham with Parmesan...



Neil Beckett in the World of Fine Wine – Issue 52 / 2016: « Gosset 15 ans de cave a minima: *plaisir a maxima* »

17,5 /20 La Revue du Vin de France hors-série 2016 (France)

95 Gilbert et Gaillard guide 2017 (France)

93 Wine Spectator 31/10/2016

93 Champagne Magazin 2016/2017 (Germany)

