

# Champagne Gosset "Grand Blanc de Blancs" Brut



Prix du produit :

**390,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): O. de Varine (Champagne GOSSET)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grand Blanc de Blanc

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Guide Hachette: \*\*\* (exceptionnel)

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DE LA MAISON GOSSET + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Livraison en carton de 6 bouteilles, chacune dans un étui individuel.

Commentaires sur ce

Champagne Gosset "Grand Blanc de Blanc" Brut

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. Impose son raffinement, sa texture doucement crémeuse, une belle longueur et surtout une bulle très fine.

**La Revue du Vin de France** (déc. 2019) : Une définition élégante du chardonnay, avec une

---

fugue juvénile qui rafraîchit d'emblée les papilles. Il exprime une touche végétale caractéristique de la base de 2015 en finale. A boire jeune, accompagné de verrines iodées.

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. Un grand chardonnay musclé et profond. Caractère vif mais ample, bouquet de zeste d'agrumes, de fruits blancs et de notes finement beurrées : superbe blanc de blancs en phase avec le style vineux et intense de la maison. Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.

**Guide Hachette des vins** : ??? (Vin exceptionnel). Quelle élégance ! Et rien de tape-à-l'oeil dans ce brut qui soigne son apparence, affichant une robe or et argent animée de bulles légères et toniques. Tout en retenue, le nez livre des fragrances aériennes de menthol, de viennoiserie, d'herbe sèche, de fruits secs et de grillé. En demi-corps, la bouche s'appuie sur une acidité qui offre vivacité à l'attaque et tension à sa matière soyeuse, finement aromatique et parfaitement dosée. L'atout supplémentaire ? Une présence salée et iodée qui rappelle que les meilleures vignes champenoises plongent leurs racines dans une craie d'origine marine. Un noble champagne.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, sept. 2021) : 92/100. The latest rendition of Gosset's NV Brut Grand Blanc de Blancs reveals youthful aromas of citrus zest, white flowers and almond paste. Medium to full-bodied, bright and fleshy, with tangy acids and a pillowy mousse, it concludes with chalky grip. This Champagne's structure suggests that it should develop gracefully in the cellar. Drink date 2021-2035

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Commentaires du Chef de Cave Odilon de Varine : "Dans notre palette, il manquait un Blanc de Blancs. Nous souhaitons l'intégrer à la gamme existante tout en préservant le style de la maison. On y retrouve la finesse de la Côte des Blancs et la structure de la Montagne de Reims."

100% Chardonnay, le Grand Blanc de Blancs est le précieux concentré du terroir d'une quinzaine de villages de la Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis) mais également de la Côte des Noirs avec des Blancs (Villers-Marmery, Tours-sur-Marne, Trépail). Autant d'expressions champenoises, de complexités et d'arômes qui ont permis d'explorer de nombreuses pistes de travail, riches et abouties, et de finaliser cette cuvée d'exception.

Vinification et élevage sur lies évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique soigneusement évitée afin de conserver l'arôme naturellement fruité des vins et d'en assurer une parfaite conservation.

Dosage brut (6 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

---

Vieillessement minimum de 3 ans en cave à température constante, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

Architecture : 100 % Chardonnay

Mise en cave : 3 ans de cave minimum

Dégorgement : commercialisation au minimum 6 mois après dégorgement.

Villages : Avize, Chouilly, Cramant, Villers-Marmery, Trépail...

Dosage : 6 g/l Température de service : 8°/10°

À L'ŒIL : La bulle fine et présente se dirige vers la surface avec légèreté. La robe est d'une nuance dorée assez pâle.

AU NEZ : Le nez à la fois minéral et oral révèle des arômes de fleurs et de fruits blancs, d'abricot, de mirabelle, et, en touches très légères, des notes de citron jaune acidulé, d'agrumes, de pâte de coing et de miel doux. EN BOUCHE : En bouche, les fleurs blanches se mêlent à des fragrances légèrement toastées. Touché soyeux et palais harmonieux pour ce champagne vif et structuré.

À TABLE : Cette cuvée toute en finesse et élégance est le compagnon idéal de l'apéritif. Sa fraîcheur lui permet également de nombreux mariages notamment avec des coquilles Saint-Jacques, une rémoulade de tourteaux, des gougères, un tartare de poisson, des huîtres, un risotto aux copeaux de parmesan, les viandes blanches, comté jeune et fruité, parmesan...

#### **Description brève du produit :**

Commentaire du domaine : *"On y retrouve la finesse de la Côte des Blancs et la structure de la Montagne de Reims"*. En coffrets-cartons individuels, livrés dans un carton de 6 bouteilles antichoc d'origine du domaine. **94/100 RVF**.