



CHAMPAGNE

**GOSSET-BRABANT**

AY GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

**l'union**

*Travail d'artistes sur les Grands Crus du Pinot Noir.*

Mars 2014

*Sophie Claeys-Pergament*

« Ici, nous ne faisons pas des volumes mais des vins intéressants ». Christian Gosset est un passionné du Pinot Noir. Avec son frère Michel, ils s'attachent à valoriser le caractère de leur vignoble, plus particulièrement les grands terroirs d'Aÿ et de Chouilly.

Le vignoble du domaine compte 9,55 hectares, situés pour 5,10 hectares sur le Grand Cru d'Aÿ. 0,45 hectare est situé sur le Grand Cru de Chouilly en Côte des Blancs. Enfin, 4 hectares de vignes s'étendent sur les premiers crus de Mareuil-Sur-Aÿ, Dizy et Avenay-Val-d'Or. L'âge moyen du vignoble familial est supérieur à 25 ans. Il fait la place belle au Pinot Noir, à hauteur de 75 %, le Meunier couvre 10% du domaine, le Chardonnay en occupe 15%. Près de 50 000 bouteilles sont commercialisées par an dont 40 % à l'export (20% pour le grand export).

Si les frères Gosset sont aux petits soins pour leurs vignes, ils sont pour les rendements limités et privilégient une taille très courte et la suppression des contre-bourgeons. Les deux tiers des vignes sont enherbés. A la différence de la culture de la vigne où Michel et Christian Gosset estiment que le travail influence la qualité, ils limitent délibérément leurs actions en cave pour ne pas modifier le goût des vins.

La famille cultive la tradition de la vinification parcellaire pour accroître les possibilités d'assemblages. Le résultat est à la hauteur : des cuvées pleines de vie et d'arômes mettant en valeur toute l'expression du Pinot Noir.

Champagne GOSSET BRABANT

23 boulevard de Lattre de Tassigny. 51160 AY.

Tél. : 03 26 55 17 42 Mail : [gosset-brabant@wanadoo.fr](mailto:gosset-brabant@wanadoo.fr)