# Champagne Gosset "Grande Réserve" Brut

**Prix du produit :**

264,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): O. de Varine (Champagne GOSSET)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Grande Réserve
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Guide Hachette: *** (exceptionnel)
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 12

**Description brève du produit :**

Gosset classée **8ème meilleure maison de Champagne** (devant Billecart-Salmon 9ème, Deutz 12ème, Ruinart 18ème, Taittinger 19ème, Moët & Chandon 22ème, Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Mumm, Pommery, etc. Le trio de tête étant Krug-Roederer-Jacquesson) par la RVF (n°686) en 2024.

La cuvée majeure de la maison Gosset. Une bouteille et son étiquette reconnaissables entre mille, souvent copiées, jamais égalées ! Décrite par son géniteur : *"C'est la signature de la maison. L'expression du style Gosset, pérennisée depuis plus de 30 ans."* Livrés dans un carton de 6 bouteilles antichoc d'origine du domaine, sans carton individuel. **90/100 RVF**.

**Description du produit :**

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

Gosset classée **8ème meilleure maison de Champagne** (devant Billecart-Salmon 9ème, Deutz 12ème, Ruinart 18ème, Taittinger 19ème, Moët & Chandon 22ème, Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Mumm, Pommery, etc. Le trio de tête étant Krug-Roederer-Jacquesson) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce

Champagne Gosset "Grande Réserve" Brut :

**La Revue du Vin de France** (déc. 2024 - janv. 2025) : 90/100. *Notes assez fraiches de pinot. Une pointe de vins de réserve apporte du volume, le jus se montre de belle qualité, même s'il est un peu fardé par le dosage. La liqueur enrobe un peu trop. Bulle délicate.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Grande Réserve donne le ton : il s'agit d'un vin très digeste et élégant.*

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : coup de ? et 16,5/20. *Le style des vins de la maison est bien incarné par le brut Grande Réserve à la vinosité affirmée. Le vin est intense, mais aussi tendu en finale. Il ne craindra pas quelques années de garde.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Marqué par la force et l'intensité des grands noirs du secteur d'Ay. Du fruit et du floral, de la plénitude et du volume, bref un impeccable brut vineux et intense. Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.*

**Guide Hachette des vins 2020** : 3 ?/3 (Vin exceptionnel) et coup de ?. *Cette cuvée a fait l'unanimité, et ce n'est pas la première fois. Construite sur la vendange 2013, elle affiche une robe or pâle parcourue de bulles fines et persistantes. Discrète au nez, elle laisse monter des arômes subtils : froment, pain blanc, beurre et brioche, mandarine et autres agrumes. Sa mousse donne une texture crémeuse et soyeuse au palais qui monte en puissance, offrant une finale d'une rare longueur. Élégant, suave et plein, un champagne tout en finesse qui ne manque pas pour autant d'étoffe.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, sept. 2021) : 92/100. *Aromas of crips orchard fruit, pear and apricot, mingled with hints of fresh bread and pastry, introduce the latest release of Gosset's NV Brut Grande Réserve, a medium to full-bodied, fleshy but incisive wine that's deceptively generous but also structured to reward some bottle age*