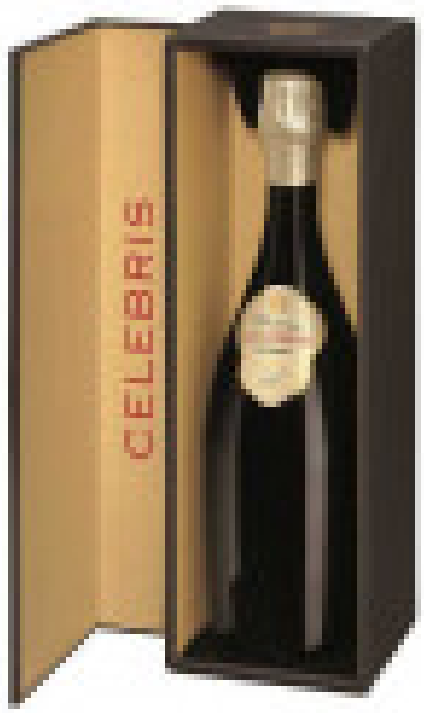
Champagne Gosset "Celebris" Vintage 2007 Extra Brut



Prix du produit :

528,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): O. de Varine (Champagne GOSSET)
Millésime: 2007
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Celebris
RVF: 94/100
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 95/100
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DE LA MAISON GOSSET
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Champagne Gosset "Celebris" Vintage 2007 Extra Brut

La Revue du Vin de France (déc. 2020) : 94/100. *Parfum de notes de pain d'épices, de financier et de fruits secs... ce 2007 offre déjà des notes complexes et savoureuses d'évolution. Pour autant, il conserve la droiture stimulante propre à la maison. Profitez-en dès maintenant.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100.

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Celebris Vintage 2007 poursuit sa noble évolution avec du caractère, beaucoup de présence en bouche et des notes de fruits secs en finale.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17/20. *Très beau jaune doré, assemblage quasiment à l'équilibre en pinot noir et chardonnay, ce dernier étant légèrement dominant. L'olfaction est superbement homogène et d'une authenticité riche te raffinée. Amandes, noix torréfiées s'associent aux très juteux fruits blancs à noyau et aux parfums de confiserie mellifères. Epices blondes et humidité automnale offrent un environnement enchanteur. La bouche est tendre, elle relève ces saveurs de noix sachée, de miel et de végétaux frais, finale posée sur les écorces de citron. Bel ensemble.*
Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.

Guide Hachette des vins 2020 : 1*/3 (vin très réussi). U*n assemblage donnant une courte majorité au chardonnay (57 %), complété par le pinot noir. Après un séjour en cave de dix ans, ce millésimé au dosage très faible (3 g/l) affiche une robe or cuivré et développe des arômes agréablement évolués (miel, fruits secs, frangipane) ; sa bouche généreuse, bien fondue et longue a gardé toute sa fraîcheur grâce à la vinification. Pour un repas de fête.*

Robert Parker's Wine Advocate *(William Kelley, avril 2019) :* 95/100. *The 2007 Celebris Extra Brut is the latest rendition of this cuvée, which cellar master Odilon de Varine describes as "not a vintage Gosset but a Gosset vintage"—meaning that it's produced only in years adapted to the house's powerful but austere style. Unwinding in the glass with aromas of lemon oil, marzipan, warm biscuits and wet stones, it's full-bodied, with a deep and concentrated core of ripe but racy fruit, a tangy spine of acidity and an elegant pinpoint mouse, displaying terrific purity and precision.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaires du Chef de Cave Odilon de Varine :
« *Les belles années en 7 sont rares depuis 1947...*
Ce millésime énergique associé à un long séjour de 10 ans de cave apporte à cette cuvée CELEBRIS de la maturité et un équilibre gourmand. »

Vini?cation et élevage traditionnel 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 extra-brut (3 g/l) pour maintenir l’équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.
Vieillissement d’au moins 10 ans en cave permettant d’obtenir un vin complexe et stucturé. C’est un vin de garde par excellence.

À L’OEIL
Une robe d’un jaune pâle étincelant. Un cordon de ? nes bulles discrètes.

AU NEZ
Le nez est complexe avec des notes grillées, fumées où la noisette domine. Un nez très frais avec au réchauffement des notes mentholées voire légèrement épicées.

EN BOUCHE
Très belle tension en bouche avec du volume et du croquant se poursuivant en milieu de bouche sur des notes briochées. La ?nale revient sur la belle amertume du chardonnay avec un côté pamplemousse rose.

À TABLE
Préparateur de palais, il sera le compagnon idéal des gastronomes avertis désireux de partager un moment d'émotion. Il accompagnera à merveille des produits simples comme les huîtres, les belons, les langoustines ou les plats plus travaillés comme
une dorade à la sauce thaï, un poulet à la citronnelle, un grenadin de veau ou encore une sole grillée.
Suggestion de Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie) : Le pigeonneau de Volière du Mandarin-Jardinier – Foie de canard caramélisé.

Architecture : Chardonnay 57 %, Pinot Noir 43%

Mise en cave : 2008 - 10 ans en cave

Dégorgement : minimum de 6 mois

Villages :
Chardonnays : Vertus, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Verzy, Trépail...
Pinots Noirs : Cumières, Avenay, Aÿ, Bouzy, Ambonnay...

Dosage : 5 g/l

Température de service : 10°

Celebris Vintage 2007 est livré dans un carton contenant 3 coffrets individuels

Description brève du produit :

94/100 RVF. La grande cuvée de la maison Gosset, produite uniquement dans les très grands millésimes. Le Champagne de garde par excellence.
« *Les belles années en 7 sont rares depuis 1947...*»