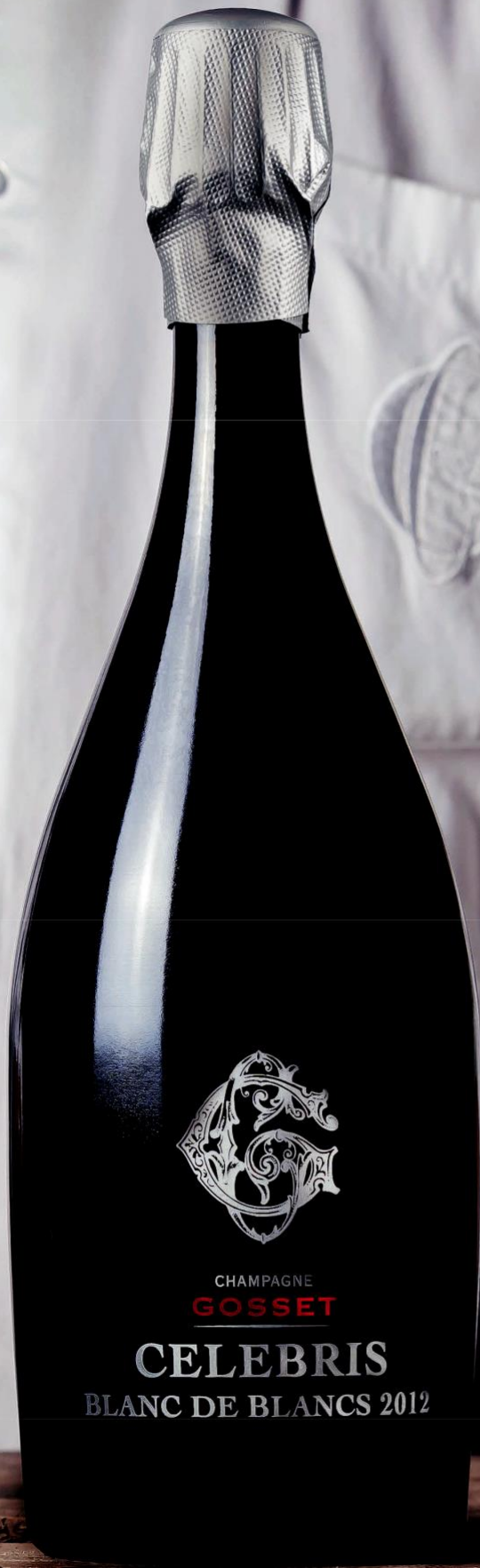


DOSSIER DE PRESSE 2022



**CELEBRIS  
BLANC DE BLANCS  
2012**

*Une première pour la Maison Gosset*

Grâce à cette nouvelle cuvée à la personnalité affirmée, la Maison Gosset révèle sa toute première cuvée 100% Chardonnay millésimée. Confidentielle, elle est proposée en édition limitée à 15 000 cols. Elle exprime la quintessence du style Gosset : une extrême fraîcheur complétée par la profondeur et la complexité aromatique obtenues grâce à une longue maturation en cave.



*C'est le premier Blanc de Blancs millésimé de la Maison. Les Chardonnays de l'année 2012 se prêtaient particulièrement à l'équilibre souhaité pour une cuvée Gosset Celebris.*

*Gosset*

*Odilon de Varine - Chef de Caves - Maison*

#### UN NOUVEL ÉLOGE AU TEMPS

La Maison Gosset a forgé sa renommée et affiné son savoir-faire pendant quatre siècles. Le temps de dompter l'art de la vinification, d'imaginer de savants assemblages, pour élever de Grands Vins de la Champagne.

En concevant, puis en élaborant Gosset Celebris Blanc de Blancs 2012, la Maison renouvelle ses sources d'inspiration. Cette cuvée se distingue par sa rareté, elle souligne la typicité du Chardonnay, la singularité de la vendange 2012 et l'art de patienter. Édité à 15 000 cols seulement, à la manière d'une confidence, ce Grand Vin aux fines bulles accompagnera de précieux instants...

#### UN GRAND VIN POUR DES DÉGUSTATIONS RICHES EN SENSATIONS

Gosset Celebris Blanc de Blancs 2012 se dévoile sous une robe couleur or, allégée par des reflets émeraude et des bulles particulièrement fines. Son nez frais laisse percevoir une pointe mentholée, qui se mêle à des arômes fruités de pamplemousse rose et de framboise. Au palais, l'attaque est franche et fraîche avec une touche citronnée. En milieu de bouche, le vin fait écho à une palette d'arômes gourmands : pommes au four au beurre salé, tarte tatin, far breton... Une subtile complexité, relevée d'une pointe épicée de gingembre confit et de badiane. La finale longue, tonique et minérale, évoque la pomme rainette fraîche avec un trait d'agrumes.

Ce Grand Vin de Champagne s'appréciera particulièrement en accompagnement de mets à la fois frais et complexes : du poisson en rillettes, en ceviche, en carpaccio, mariné, ou bien un tartare de Saint-Jacques, des huîtres ou encore du poisson grillé à la plancha. Il sera également très élégant aux côtés d'éclats de parmesan. Sa fraîcheur lui permet aussi des mariages plus traditionnels comme les viandes blanches et les volailles en sauce légère, une pièce de veau braisé et même des rognons cuisinés au Porto blanc.

Les esthètes et gourmands, ainsi que les amateurs de Chardonnay trouveront dans cette cuvée une excuse pour partager un moment de gourmandise.



ARCHITECTURE : 100% de Chardonnay  
MISE EN CAVE : 2013 - 9 ans de maturation sur lies  
DÉGORGEMENT : mars 2022  
DOSAGE : 7 g/l

VILLAGES : Ambonnay, Avize, Cramant, Cumières, Passy-sur-Marne,  
Trépail, Vertus, Villers-Marmery, Le Mesnil-sur-Oger

---

La cuvée Gosset Celebris Blanc de Blancs 2012 (75 cl) est vendue au prix public conseillé  
de 250 €TTC chez tous les bons cavistes et en vente directe au 03 26 56 99 56

Maison familiale et indépendante La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ  
1584 [www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

@champagne-gosset-officiel



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



— *EPV* —  
Excellence Française