



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

*Suzanne
Gosset*

ROSÉ



ENTRE ÉLÉGANCE ET INVENTIVITÉ

« L'art de conjuguer élégance et modernité ».

Il y a des personnalités qui transcendent les époques, et Suzanne Gosset est de celles-ci.

Originaire de Bouzy, elle figure parmi ces Grandes Dames qui ont écrit l'histoire de la Champagne. Dotée d'une aura naturelle et d'une élégance tout en discrétion, elle incarne l'esprit intemporel et lumineux de la Champagne. Femme des temps modernes, Suzanne est visionnaire et avant-gardiste, dynamique et profondément ancrée dans son époque, aimant réunir autour d'elle dans un esprit de spontanéité et d'élégante convivialité.

Intimement liée aux activités de la Maison, Suzanne lui a laissé son empreinte.

Présidente de la Maison de 1955 à 1965, elle incarne une figure clé de son histoire, mêlant tradition et innovation, transmettant avec soin cet héritage à son fils Claude. Sous son impulsion, notre Maison séculaire, forte de son précieux héritage, a trouvé un souffle de modernité.

C'est à elle que l'on doit notamment la première bouteille transparente pour le Champagne rosé en 1947, inspirée par les codes du parfum, sa seconde passion.

Cette audace stylistique reflète son désir de mettre en lumière la pureté et la finesse de ce vin d'exception, révélant sa teinte élégante et délicatement colorée.



AUTOUR DE LA CUVÉE

« Une ode à la convivialité spontanée, résolument contemporaine ».

Aujourd'hui, la Maison redonne vie à la cuvée « Suzanne Gosset », un hommage délicat et intemporel imaginé par Albert en l'honneur de sa mère. Créée pour la première fois avec le millésime 1985 « Brut Rosé », cette cuvée se distinguait par un habillage de roses, une fleur chère à Suzanne, symbolisant à la fois son élégance naturelle et sa beauté.

À son image, la cuvée « Suzanne Gosset » incarne l'art de recevoir en toute spontanéité. Résolument contemporaine, elle invite à des moments de partage raffinés.

Idéale pour un afterwork ou un apéritif dînatoire, cette cuvée lumineuse s'accorde harmonieusement avec une variété de mets, des plus traditionnels aux plus audacieux.

Véritable ode à la convivialité moderne, elle transforme chaque instant en un moment unique de plaisir et de partage.

UNE CUVÉE CONTEMPORAINE

LE STYLE

Ce vin se distingue par sa fraîcheur et sa maturité. Il allie puissance et fruité avec une persistance aromatique remarquable, tout en conservant une grande fluidité. Une expression originale du style Gosset, où élégance et caractère se rencontrent.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ce Champagne rosé, dominé par 65 % de Chardonnay pour la fraîcheur et la droiture, s'équilibre avec le Meunier (17 %) et le Pinot Noir (11 %) qui apportent structure et fruité. Une touche de vin rouge (7 %) issu de Cumières, révèle un fruité franc et mûr. Né d'une belle diversité de Crus – parmi lesquels Aj, Bar-sur-Aube, Bouzy, Courmas, Cumières, Montgenost, Passy-sur-Marne, Tauxières et Vandières, ses vins de base ont été élevés pendant 9 mois sur leurs lies de première fermentation avant l'assemblage et la mise en bouteille au printemps 2018, puis la cuvée a mûri au moins 60 mois sur lies de deuxième fermentation. Après dégorgement, les flacons sont retournés en cave pendant plus d'un an, pour une intégration harmonieuse des 11 g/l de dosage, ajusté pour le plus bel équilibre du vin.

LES NOTES DE DEGUSTATION

À L'OEIL : Une robe lumineuse aux reflets cuivrés témoigne de la longue maturation de cette cuvée.

AU NEZ : Le premier nez dévoile des arômes de fruits rouges à noyau, tels que la cerise et la prune. À l'aération, le bouquet s'intensifie avec des notes gourmandes de pamplemousse rose mûr et de pêche blanche.

EN BOUCHE : L'attaque est vive et fraîche, suivie d'une texture enveloppante, où tension et rondeur fruitée s'équilibrent harmonieusement. La finale, persistante, révèle des arômes d'agrumes frais sublimés par une subtile touche de minéralité.

« Cette cuvée est l'interprétation contemporaine de notre savoir-faire en matière de vins de Champagne rosés ».

LE PACKAGING

Cette nouvelle édition signe le retour iconique du flacon transparent pour une cuvée de Champagne rosé, imaginé par Suzanne en 1947. Ce flacon met en lumière la teinte singulière du Champagne, qui révèle une robe cuivrée aux reflets lumineux, témoignage de sa longue maturation et de son caractère d'exception. Réinterprétée dans un esprit contemporain, la bouteille arbore un habillage délicat.

L'emblématique étiquette-collerette dite « médaillon en sautoir », ornée de nuances biscuit et noir, s'associe harmonieusement à la signature manuscrite de Suzanne Gosset. Cette création, nommée ainsi par Albert Gosset, trouve son origine dans l'univers luxueux de la haute joaillerie ; évoquant à la fois raffinement et intemporalité, elle incarne l'héritage de la Maison.

La bouteille est présentée dans un écrin élégant, fidèle aux codes de son habillage. En clin d'œil à l'histoire familiale, le portrait de Suzanne figure sur la capsule de muselet, veillant avec grâce sur cet hommage.



« L'élégance d'un rosé qui allie fraîcheur, maturité et équilibre ».



LA MAISON GOSSET

« Gosset : 7 siècles d'histoire, un héritage intemporel, tourné vers l'art de vivre contemporain ».

Jean Gosset vendangeait le vignoble familial d'Aÿ dès le XV^{ème} siècle, en 1484, à la veille de la Renaissance et avant même que Christophe Colomb n'atteigne l'Amérique ! En 1531, il est « Seigneur d'Aÿ et de Mareuil » et l'histoire atteste que les caves Gosset voisinent celles du roi François I^{er}.

Fondée en 1584 par Pierre Gosset à Aÿ, la Maison Gosset est la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne. Indépendante et familiale, elle incarne une histoire riche, transmise avec passion à travers les générations. Ici, chaque cuvée est le reflet d'un savoir-faire traditionnel et d'une quête d'excellence, où le temps est le plus précieux des alliés.

Le style Gosset se distingue par une grande fraîcheur minérale associée à une profonde vinosité. Ce style unique, issu d'une méthode de vinification singulière, préserve la fraîcheur originelle des arômes du raisin et assure aux vins un potentiel exceptionnel de maturation sur lies. En résulte des cuvées d'une profondeur remarquable,

élégantes et complexes à la fois. La Maison maîtrise les secrets de l'élaboration du Champagne rosé avec subtilité et élégance. La cuvée Suzanne Gosset en est l'illustration parfaite : une expression unique où se conjuguent maîtrise, innovation et l'art de magnifier les nuances aromatiques du Champagne rosé.

Inspirés par la lignée de leurs prédécesseurs, les Chefs de caves, interprètes du style Maison, signent des vins profonds et délicats, portés par une précision rare et une signature singulière. Des flacons uniques, véritables témoins d'un héritage préservé, où chaque détail raconte la vision intemporelle d'une Maison d'exception.

Aujourd'hui, la Maison Gosset propose bien plus qu'un Champagne : une expérience, un art de vivre contemporain, où élégance et convivialité se rencontrent. Un savoir-faire ancestral sublimé par une modernité assumée, pour célébrer les plus beaux moments.



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584

Domaine Gosset
12 Rue Godart Roger 51200 Epernay, France
Tél. +33 (0)3 26 56 99 56
www.champagne-gosset.com



@champnegossetofficiel

LA CUVÉE SUZANNE GOSSET (75 CL)

est vendue au prix public conseillé de 72 € TTC chez tous les bons cavistes
et en vente directe au Domaine 03 26 56 99 56 ou sur <https://iconic-nectars.fr>

Contacts presse : gosset.rp@albinco.com
Marie Pamart Costenoble - 06 60 81 95 62
Agence Albine & Co : Kelly Humez - 07 67 40 25 27
Albine Guenot - 06 72 76 25 10



— EF —
Excellence Française

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

CRÉDITS PHOTOS : XAVIER LAVICTOIRE, LEIF CARLSON - DESIGN : PEACHDESIGN SAS - RÉDACTION : ASSEMBLAGES CONSEIL SARL