

ZÉRO DOSAGE, L'EXPRESSION ÉPURÉE DU STYLE DE CHAMPAGNE GOSSET

Précision, pureté, transparence.

Telles sont les lignes de force de la nouvelle cuvée imaginée par la Maison Gosset.

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne dévoile une création inédite dans son histoire : Gosset Zéro Dosage. Un Champagne né du désir d'offrir à une clientèle de connaisseurs exigeants une cuvée qui exprime le style Maison dans une version épurée.

Premier vin non dosé signé par la Maison, cette cuvée d'une fraîcheur éclatante et tonique donnera lieu à une dégustation subtile et d'une grande intensité.

UNE CUVÉE MANIFESTE DU SAVOIR-FAIRE GOSSET

Fruit d'une méthode de vinification exigeante, qui préserve toute la fraîcheur naturelle des arômes du raisin, Gosset Zéro Dosage incarne le style Maison dans son plus simple appareil. Pensée dès l'origine pour une expression sans dosage, cette cuvée est le résultat d'un travail d'orfèvre, mené avec rigueur à chaque étape de son élaboration. Elle s'affranchit volontairement de la dernière étape de la méthode d'élaboration des vins de Champagne, l'ajout de liqueur d'expédition, pour offrir une interprétation pure et maîtrisée de l'équilibre naturel du vin.

Elle associe la finesse et l'élégance du Chardonnay (62 %) à la structure et la profondeur du Pinot Noir (38 %), dans un équilibre aérien. Grâce à un long élevage sur lies, le vin a gagné en ampleur et en complexité, sans jamais perdre sa fraîcheur. Cette maturité prolongée lui permet de conserver une grande générosité. Un Champagne minutieusement façonné au fil du temps et qui exprime avec éclat la richesse intrinsèque du vin.

« Zéro dosage, pour que le vin s'exprime à 100 %. »
Odilon de Varine, Chef de caves.



L'ÉVIDENCE D'UN GRAND VIN

Avec Gosset Zéro Dosage, c'est le style Gosset qui s'affirme dans son expression la plus pure. Cuvée de base vendange 2013, mise en bouteille après plus d'un an de maturation des vins de base, en cuves, avec un travail sur les lies de première fermentation : remontages et remises en suspension, pour enrichir le vin. Cette cuvée a développé sa générosité au contact prolongé de ses lies, lui permettant de se passer de dosage.

ARCHITECTURE : Chardonnay 62% Pinot Noir 38%	MISE EN CAVE : Fin du printemps 2015	DÉGORGEMENT : Printemps 2025	VILLAGES : Principalement Ambonnay, Avize, Bouzy, Cumières, Cramant, Villers-Marmery, Rilly-la-Montagne	DOSAGE : 0g/l
--	--	------------------------------------	---	------------------

NOTES DE DÉGUSTATION

À L'OEIL

La cuvée séduit par sa robe dorée, chaleureuse et lumineuse.

AU NEZ

La cuvée s'ouvre sur une fraîcheur éclatante, révélant des arômes fins de pâte d'amande et de citron jaune bien mûr. À mesure que le vin s'ouvre, des nuances plus gourmandes se révèlent, évoquant la pâte de fruits aux agrumes.

EN BOUCHE

L'attaque est à la fois acidulée et enveloppante. Elle laisse apparaître des saveurs de citron bergamote et de pomme Canada, rehaussées d'une subtile touche de caramel au beurre salé. La structure droite et précise du vin s'équilibre parfaitement entre fraîcheur et richesse, avant d'évoluer vers des notes de tarte tatin. La finale, iodée, révèle de doux amers qui prolongent l'expérience avec élégance.

Cette cuvée s'impose comme un grand Champagne d'apéritif, tout en fraîcheur minérale intense. Elle accompagnera avec justesse des produits de la mer aux préparations simples (crus, grillés ou vapeur) mais aussi les huîtres, les langoustines, ou encore les tartares de dorade et de saumon. L'alliance de cette nouvelle cuvée avec des fromages à pâte fraîche ou affinée (notamment de chèvre ou de brebis) soulignera d'autant plus ses arômes.

La cuvée Gosset Zéro Dosage (75 cl) est vendue au prix public conseillé de 56 € TTC chez tous les bons cavistes et en vente directe au Domaine 03 26 56 99 56 ou sur <https://iconic-nectars.fr>

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584

DOMAINE GOSSET :
12 Rue Godart Roger 51200 Epernay, France
Tél. +33 (0)3 26 56 99 56
www.champagne-gosset.com
[@champagnegossetofficiel](https://twitter.com/champagnegossetofficiel)

CONTACTS PRESSE :
gosset.rp@albineco.com
Agence Albine & Co :
Kelly Humez – 07 67 40 25 27
Tiphaine Martin – 06 82 44 77 49