



GOSSET  
CHAMPAGNE

CELEBRIS  
ROSÉ 2009

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE FÉVRIER 2026

### GOSSET CELEBRIS ROSÉ 2009 : L'ÉLÉGANCE D'UN GRAND VIN

*Depuis plus de quatre siècles, la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne cultive un savoir-faire d'exception. Aujourd'hui, elle dévoile Gosset Celebris Rosé 2009, une cuvée rare qui témoigne de l'exigence, de la précision et du temps long qui façonnent l'identité de la Maison Gosset.*

#### GOSSET CELEBRIS ROSÉ, LE STYLE MAISON PAR EXCELLENCE

Avec la gamme Gosset Celebris, la Maison affirme son ambition de créer de Grands Vins de Champagne : des cuvées élaborées uniquement lors des années qui présentent le potentiel d'une cuvée d'exception.

Depuis son lancement en 1995, seuls six millésimes ont donné naissance à Gosset Celebris Rosé : 1995, 1998, 2003, 2007, 2008 et désormais 2009. Une cuvée d'une rareté assumée qui souligne l'exigence de la Maison.

Chaque millésime naît de conditions naturelles exceptionnelles offrant un équilibre entre fraîcheur, structure et potentiel de garde. Avec Gosset Celebris Rosé, le temps est un allié précieux. Il en forge le style, la personnalité et la signature, faisant de cette cuvée confidentielle et intemporelle la quintessence du style de vins de la Maison Gosset.

#### UN VIN NÉ D'UNE ANNÉE SINGULIÈRE

L'année 2009 a offert une succession de conditions viticoles idéales : un hiver rigoureux, puis un été chaud, lumineux et peu arrosé, rythmé par des nuits fraîches. Une alternance propice à une maturation lente et parfaitement équilibrée des raisins.

Les vins issus du Chardonnay se distinguent par leur fraîcheur, leur richesse et leur structure. Les Pinots Noirs, quant à eux, dévoilent une intensité aromatique mêlant fruits frais, touches exotiques et une ample minéralité. Un ensemble harmonieux qui a donné naissance à un vin d'exception.

#### GOSSET : L'ART D'ÉLEVER DE GRAND VINS

Avec Gosset Celebris Rosé 2009, c'est le style Gosset qui s'affirme dans son expression la plus pure, l'aboutissement de choix exigeants qui reflètent la précision de l'approche Gosset.

<b>ARCHITECTURE :</b> Chardonnay 70% Pinot Noir 30% dont 9% de vin rouge (Bouzy, Cumières)	<b>MISE EN CAVE :</b> Avril 2010	<b>POST- DÉGORGEMENT :</b> Minimum 12 mois en caves	<b>VILLAGES :</b> Principalement Ambonnay, Avize, Bouzy, Cumières, Le Mesnil-Sur-Oger, Louvois, Verzy, Mailly-Champagne.	<b>DOSAGE :</b> 3g/l
--	--	---	---	-------------------------

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NOTES DE DÉGUSTATION

## À L'OEIL

---

La cuvée Gosset Celebris Rosé 2009 révèle une robe qui inspire l'élégance et la maturité à travers des reflets scintillants et cuivrés.

## AU NEZ

---

Le premier nez dévoile une profondeur et une belle élégance portée par des notes de tarte au citron meringuée et de figue fraîche. À l'aération, le vin s'ouvre sur des arômes gourmands de fruits jaunes mûrs.

## EN BOUCHE

---

La bouche séduit par une fraîcheur soyeuse et une structure ample. L'attaque, portée par des agrumes persistants (orange sanguine et pamplemousse) s'accompagne d'une touche de gingembre. La finale, longue et tendue, offre une délicate amertume rafraîchissante.

## À TABLE

---

Une cuvée idéale à la fois à l'apéritif et au cours d'un repas ! Gosset Celebris Rosé 2009 s'accorde à merveille avec une cuisine décontractée : plancha de gambas, pokebowl avocat, saumon, thon tataki... Elle accompagne aussi parfaitement un plateau de fromages, notamment des fromages à pâte dure ou une tomme de brebis des Pyrénées.

*Gosset Celebris Rosé 2009 se présente dans un coffret en bois éco-conçu, façonné à la main à Épernay.*



*La cuvée Gosset Celebris Rosé 2009 (75 cl) est vendue avec son coffret bois au prix public conseillé de 250 € TTC chez tous les bons cavistes et en vente directe au Domaine 03 26 56 99 56 ou sur <https://iconic-nectars.fr>*

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

CONTACTS PRESSE :  
[gosset.rp@albineco.com](mailto:gosset.rp@albineco.com)  
Agence Albine & Co :  
Emma Raynaud – 06 09 24 01 73  
Tiphaine Martin – 06 82 44 77 49

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