

## GOSSET ZÉRO DOSAGE SE DÉCLINE EN MAGNUM

L'année dernière, la Maison Gosset dévoilait sa première référence de Champagne non dosé. A l'occasion de la fin d'année, Gosset Zéro Dosage se décline désormais en magnum, le format festif par excellence.

### LE MAGNUM, SIGNATURE DES GRANDES CUVÉES

Le magnum est considéré comme l'écrin de prédilection des Grands Vins, parce qu'il favorise leur évolution lente et harmonieuse, et révèle au fil du temps leur complexité aromatique, tout en préservant leur fraîcheur et leur finesse.

Ce format se révèle particulièrement adapté à l'expression de la philosophie de la Maison Gosset, dont les cuvées de Champagne bénéficient d'une maturation prolongée en caves. Ce processus offre la plénitude de la maturité, illuminée par l'éclat d'une jeunesse conservée grâce à une méthode de vinification singulière.

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne présente Gosset Zéro Dosage en magnum, une version plus confidentielle, produite à quelques centaines d'exemplaires. Un format généreux, désormais disponible pour les moments de partage des fêtes de cette fin d'année... ou de futures occasions, après une maturation encore prolongée dans les caves des amateurs.

### L'EXPRESSION ÉPURÉE DU STYLE GOSSET

Premier vin non dosé de la Maison, Gosset Zéro Dosage est né du désir d'offrir à une clientèle de connaisseurs exigeants une cuvée qui exprime le style Maison dans sa forme la plus pure. Fruit d'une méthode de vinification exigeante, cette cuvée est le résultat d'un travail d'orfèvre, mené avec rigueur à chaque étape de son élaboration.

Les vins de base (vendange 2013) ont bénéficié de plus d'un an de maturation sur leurs lies de première fermentation, avant même l'étape de l'assemblage, suivie d'une maturation en caves d'une durée de dix ans.

La cuvée s'affranchit volontairement de la dernière étape de la méthode d'élaboration des vins de Champagne, l'ajout de liqueur d'expédition, pour présenter une interprétation pure et maîtrisée de l'équilibre naturel du vin. Un Champagne minutieusement façonné au fil du temps, et dont la richesse intrinsèque s'exprime avec fougue et légèreté.



### À PROPOS DE LA MAISON GOSSET

*Située à Epernay, Maison Gosset est la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne. Ses origines remontent à 1584, lorsque Pierre Gosset, seigneur et échevin d'Aÿ décide d'ouvrir une Maison de négoce de vins. Un siècle plus tôt, dès 1484, la famille élaborait déjà des vins à partir de son vignoble d'Aÿ : le nom Gosset, ce sont sept siècles d'histoire, et la Maison Gosset perpétue depuis plus de quatre siècles le perfectionnement et la transmission de son savoir-faire dans l'élaboration de vins de Champagne au caractère original et au style unique.*

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



## 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 format Magnum (150 cl) est vendue au prix public conseillé de 129€ TTC chez tous les bons cavistes, en vente directe au Domaine Gosset à Épernay et 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](http://www.champagne-gosset.com)  
[@champagnegossetofficiel](https://twitter.com/champagnegossetofficiel)

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