GOSSET
CHAMPAGNE

CELEBRIS 2002

VINTAGE EXTRA-BRUT

GAMME CELEBRIS

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

CELEBRIS VINTAGE 2002 extra brut

Architecture / blend :

Chardonnay : 52%
Pinot Noir : 48%

Les crus / the villages :

Aÿ-Champagne, Bouzy,Verzy
Chouilly, Cramant, ….

Sans fermentation malolactique
No malolactic fermentation

Temps passé en cave avant dégorgement
Time spent in the cellars before disgorging :
Minimum 10 ans / minimum 10 years

Dosage : extra-brut (5 g/l)

L'année viticole 2002 est marquée par un hiver froid, globalement sec et ensoleillé, suivi par une période de redoux et de pluies jusqu'à mi-mars. Le printemps et l'été sont contrastés. Un beau temps sec, bien ensoleillé mais plutôt frais s'installe dès le 10 septembre pour toute la durée des vendanges. L'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit favorise la concentration des sucres et la qualité sanitaire des grappes. Le millésime 2002 est bien équilibré. Les vins sont droits, tendus, fruités avec du volume et de la matière.

The year 2002 is characterized by a cold winter, globally dry and sunny, followed by a rise in temperatures and rain until mid-March. Spring and summer are contrasted. A beautiful dry and sunny weather but rather cool starts on September the 10th and lasts during all the harvest. The difference in the temperatures during the day and the night is broad. It favours the concentration in sugar and produces healthy grapes. The 2002 vintage is well balanced. The wines are straight, tensed, fruity and structured.

Caractéristique principale : la prestance

A DEGUSTER : entre 10°C et 12°C

DEGUSTATION:
On se plait à le regarder s'exprimer. Toutes les bulles semblent se muer avec cohérence. Elles sont vives mais sans excès.
Le nez est complexe, franc, porté par une pointe d'ananas Victoria, de fruits jaunes, de poire également. On sent venir une pointe de violette. Une bouche limpide, droite construit ce vin hors norme. Le citron rafraîchit le palais en fin de bouche. D'une fraîcheur extrême, cette cuvée laisse une sensation de pureté et de fruité sans extravagance.

L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :
« C'est un vin que j'ai élaboré dans la complexité. Pour cela, j'ai utilisé des crus très contrastés afin de bien mélanger les personnalités. Je suis allé chercher de la structure mais également de la fraîcheur. Le résultat final est explosif à la hauteur d'une cuvée d'exception ! »

EN ALLIANCE AVEC :
D'une grande élégance, cette cuvée «CELEBRIS VINTAGE 2002 Extra-Brut» sera parfaite à l'apéritif, en laissant le vin s'exprimer librement. Elle pourra également s'associer avec bonheur à de la volaille de Bresse, Turbot, Saint-jacques, agneau de lait ou pré-salé, Risotto aux cèpes, vieux Comté... Cette cuvée est conçue pour régaler le palais.

Main characteristic: presence

SERVE: between 10°C and 12°C

TASTING:
A joy to behold in the glass. All the bubbles rise up gracefully. The nose is complex, yet straightforward, with notes of Victoria pineapple, yellow fruits and pear followed by a hint of violet.
In the mouth, this exceptional wine is clean and straight. On the finish, a hint of lemon to refresh the palate. Extremely fresh, this cuvée leaves a feeling of purity and fruit without extravagance.

JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:
"This is a champagne which was complex to create. To do so, I selected very contrasting villages in order to blend the various personalities. I was looking for structure but also freshness. The final result is sensational and has led to an exceptional cuvée."

TO PAIR WITH:
Very elegant, this CELEBRIS vintage 2002 extra brut cuvée is perfect as an aperitif, allowing the wine to express itself freely. It will also pair perfectly with turbot, scallops, Bresse poultry, suckling or salt-marsh lamb, a cep risotto, an old comté.. This cuvée is designed to please the palate.

96/100	*Wine Enthusiast 12 2015 (USA)*
♥	*Guide Hachette 2015 (France) Very Favorite/Coup de Cœur*
19/20	*Revue du Vin de France 2015 (France)*
19/20	*Guide Bettane + Desseauve 2015 (France)*
18/20	*Guide Gault & Millau 2015 (France)*
96/100	*Tyson Stelzer Champagne Guide 2014 (Australia)*
94 points	*Wine Spectator (USA)*