

440年の歴史が生んだ「本質だけを残す、究極の美学」

ワイナリー情報

1584年創業のゴッセは、現存するシャンパーニュ最古のメゾンであり、フランス国家が「生きた遺産企業（EPV）」として認定、また Excellence Francaise（フランスの卓越性）の常任メンバーでもあります。この2つに認定されているのはシャンパーニュメゾンの中でもゴッセだけです。

16代にわたり受け継がれてきた職人精神の中核にあるのは、シャンパーニュである以前に、ワインとしての完成度を徹底的に追求する姿勢です。泡に頼らず、構造とバランスのとれた「偉大なワイン」を造ること。それこそが、ゴッセの真髄です。マーケティングに走ることなく、品質の本質に誠実であり続けるその姿勢は、今日のシャンパーニュ界において極めて稀有な存在といえるでしょう。

この哲学は“時間を味わうシャンパーニュ”というスタイルとして完成します。マロラクティック発酵を行わず、酸とミネラル感を保ったまま最低60カ月、長いもので120カ月以上の熟成。バトナージュを行いワインのポテンシャルをさらに引き出します。樽は一切不使用。あらゆる工程が、素材の純粋な美しさを引き出すために精緻に設計されています。

使用するリザーヴワインは、ヴィンテージではなく味覚の特性（酸味・塩味・苦味）で分類・保管。必要なときに最小限だけ加えることで、1本1本に最適なバランスをもたらします。ブドウ品種の比率や使用クリュ、熟成期間も固定せず、収穫年ごとにゼロベースで設計されるアッサンブラージュも、時間と直感を尊重する設計思想の一部です。

ゴッセは、ブルミエ・クリュやグラン・クリュを擁する栽培農家と哲学を共有しながら、常に高品質なブドウを確保。極めて手のかかる製法のため、あえて年間100万本以上は生産せず、一本一本に妥協のない品質を注ぎ込むのです。真の意味で“ワインとしてのシャンパーニュ”を体現するメゾン、それがゴッセです。



サステナブル

シャンパーニュ最古のメゾン・ゴッセは、伝統を守りながら現代にふさわしい持続可能なあり方を追求し続けています。その姿勢は、環境・文化・社会への配慮という多面的サステナビリティに現れています。

環境面では、「100%ローカルで、人の手による、環境に配慮したシャンパーニュ造り」をビジョンに掲げ、メゾン全体でRSE活動を推進。160軒・150haに及ぶ契約農家と品質哲学を共有し、すべてのブドウをビオロジックまたはビオディナミに切り替えるべく段階的支援を行っています。瓶・紙資材・インクにも環境基準を設け、100%リサイクル可能なパッケージ、水・エネルギーの最適化、廃棄物削減にも継続的に取り組んでいます。

文化的側面では、毎年「トロフェ・ゴッセ（Gosset Trophy）」を通じて、文化遺産の継承に尽力する個人・団体を表彰。対象はガストロノミーから、現在では有形・無形の広範な文化領域へと広がっています。

こうした継承と未来への取り組みは、単なる企業文化ではなく、750年以上にわたりブドウ栽培と蒸留、アッサンブラージュを手がけてきたオーナー、コントロー家のファミリー文化にも根差しています。

エクストラ・ブリュット (ホテル・レストラン専売) Extra Brut



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：NV
- アルコール度：12.0%
- 品種：ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 28%、ピノ・ムニエ 32%
- 醸造：マロラクティック発酵。48 ヶ月以上熟成ドサージュ (4.8g/L)

ゴッセ唯一のマロラクティック発酵を施したキュヴェ。アカシアやサンザシの白い花の華やかさに、洋梨、リンゴ、キャラメルのかきまぜが加わる。黒ブドウを主体としながらも、ゴッセらしい酒質の高さ、丸みを帯びた酸とミネラルの緊張感を美しく表現。

8,800 円

商品 No.:FG010 750ml 6 本入 / JAN : 3353212019993

グランド・レゼルヴ Grande Réserve



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：NV
- アルコール度：12.0%
- 品種：ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 35%、ピノ・ムニエ 20%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。48 ヶ月以上熟成ドサージュ (6g/L)

輝きのある黄金色。レモンのメレンゲパイや黄桃、ミラベルの香りに加え、温度変化とともに蜂蜜やトーストのニュアンスへ変化。ワインの質自体にこだわって造られた味わいは豊かでボリュームがあり、ピノ・ノワール由来の骨格と白い花、柑橘の酸が美しく調和。

10,500 円

商品 No.:FG020 750ml 6 本入 / JAN : 3353212012215

グラン・ロゼ Grand Rosé



- タイプ：ロゼ泡
- ヴィンテージ：NV
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 48%、ピノ・ノワール 27%、ピノ・ムニエ 16%、赤ワイン 9%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。48 ヶ月以上熟成ドサージュ (4g/L)

輝きのある淡いサーモンピンク。柑橘や熟したイチゴ、温度が変化するとともに赤い果実の香りが広がる。味わいは酸の張りや果実のやわらかさが絶妙に調和し、苺やラズベリーの香りが余韻を彩る。包容力のある優しい丸みとミネラル感がゴッセらしさを物語る。

14,000 円

商品 No.:FG030 750ml 6 本入 / JAN : 3353212000076

グラン・ブラン・ド・ブラン Grand Blanc de Blancs



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：NV
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 100%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。48 ヶ月以上熟成ドサージュ (4g/L)

淡い黄緑色。白い花やサンザシ、青リンゴ、柑橘に始まり、グレープフルーツの皮や生姜、八角の香りへ変化。味わいは柑橘とパイナップルが重なり、塩味のある余韻が印象的。強さの中にも軽やかな上品さと心地よい旨味を持つ、極上のブラン・ド・ブラン。

15,000 円

商品 No.:FG040 750ml 6 本入 / JAN : 3353212058534

グラン・ミレジム Grand Millésime



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：2016
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 61%、ピノ・ノワール 39%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。84 ヶ月以上熟成ドサージュ (4g/L)

淡い黄色。ハーブや八角の香りが広がり、洋梨のコンポートやヌガー、アーモンドの香ばしさが現れる。ミラベルやルバーブ、レネット種のリンゴがふくよかさを感じさせる。余韻は透明感に満ち、フレッシュで心地よい苦味がグラン・クリュらしい気品を添える。

17,000 円

商品 No.:FG050 750ml 6 本入 / JAN : 3353212059333

キュヴェ・スザンヌ・ゴッセ Cuvée Suzanne Gosset

(限定品)



- タイプ：ロゼ泡
- ヴィンテージ：NV
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 65%、ピノ・ムニエ 17%、ピノ・ノワール 11%、赤ワイン 7%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。60 ヶ月以上熟成ドサージュ (11g/L)

銅色を帯びたサーモンピンク。チェリーやプラムの生き生きとした香りからピンクグレープフルーツや白桃へと広がる香り。ブドウ本来の味わいを思わせるようなフレッシュな緊張感と果実のやわらかさが調和し、柑橘とミネラルの深い味わいが余韻に心地よく続く。

18,000 円

商品 No.:FG060 750ml 6 本入 / JAN : 3353212000311

キュヴェ・ゼロ・ドサージュ Cuvée Zero Dosage



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：NV
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 62%、ピノ・ノワール 38%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。120 ヶ月以上熟成ドサージュ (0g/L)

輝く黄金色。アーモンドや完熟レモンの香りが、温度とともに柑橘のフルーツゼリーへと変化。味わいには酸と包み込むような厚みと包容力があり、中盤にベルガモットやリンゴ、塩キャラメルのアクセント。余韻は海のミネラル感と穏やかなほろ苦さが続く。

13,000 円

商品 No.:FG070 750ml 6 本入 / JAN : 3353212000380



セブレスシリーズ

1995 年、アルベール・ゴッセの夢が形となり、Gosset Celebris（1998）は誕生しました。

シャンパーニュ最古のメゾン・ゴッセの哲学が生み出すこのキュヴェは、テロワール、時間、そしてごく限られた本物だけが持つ究極の表現です。

優れた年にのみ、厳選されたわずかなキュヴェだけが Celebris として瓶詰され、10 年以上の熟成を経て世に出されます。熟練の技と長い時間が織りなす、比類なきバランスと複雑性を備えた“時間を味わうシャンパーニュ”です。

Celebris は、固定されたレシピを持たず、ヴィンテージの個性を詩的かつ自由に表現。マロラクティック発酵を行わないことで、張りのある酸と美しい骨格を保ちます。

果汁はクリュの格付けに関係なくブラインドで厳選され、テロワールの多様性と繊細さを精密にアッサンブラージュ。グラン・ヴァンとしての完成度を徹底的に追求しています。

シルクのように滑らかなテクスチャーと、時を超えたミネラルの滋味深さ。

Gosset Celebris は、シャンパーニュの遺産であるアッサンブラージュの英知が詰まった、究極のシャンパーニュです。



セブレス・ヴィンテージ Celebris Vintage



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：2012
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。120 ヶ月以上熟成ドサージュ（5.5g/L）

最良の年にのみ少量だけ造るセブレスはゴッセの真髄。輝きのある黄金色と繊細な泡。洋梨や甘いオレンジ、グレープフルーツの香りから洋梨とアーモンドのタルトへと変化。シトラスやバニラの花、グーズベリーやラズベリー、黄桃のような果実味が広がる。

42,000 円

商品 No.:FG080 750ml 6 本入 / JAN : 3353212059128

セブレス・ロゼ Celebris Rosé



- タイプ：ロゼ泡
- ヴィンテージ：2008
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 72%、ピノ・ノワール 28%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。144 ヶ月以上熟成ドサージュ（6.5g/L）

輝きのある淡いサーモンピンク。柑橘類やガリゲット種の苺、時間とともに赤い果実が花開く。ワインに溶け込んだ泡、ミネラルと酸の緊張感と長期熟成を経た果実の柔らかな上品さが調和し、苺やラズベリーの香りが優しく余韻を包み込み長い余韻へと続く。

43,000 円

商品 No.:FG090 750ml 6 本入 / JAN : 3353210059137

セブレス・ブラン・ド・ブラン Celebris Blanc de Blancs



- タイプ：白泡
- ヴィンテージ：2012
- アルコール度：12.0%
- 品種：シャルドネ 100%
- 醸造：マロラクティック発酵なし。108 ヶ月以上熟成ドサージュ（7g/L）

輝きのある黄金色。ピンクグレープフルーツやアーモンドクリーム、の香りにミントの爽やかさ。レモン、タルトタタンのような旨みに、砂糖漬けの生姜や八角のスパイスが奥行きを添える。パイナップルと柑橘が調和した、伸びやかでミネラリーな心地よい余韻。

48,000 円

商品 No.:FG100 750ml 6 本入 / JAN : 3353210059069

