GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE
MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Mandarine
Aprikose
Kamillenblüte
Weiße Blüte
Kräuter
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
zum Aperitif
im Holz ausgebaut

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022
Jahresproduktion	2.449 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

Vom rechten Marne-Ufer bei Fleury-la-Rivière stammt der Champagner Millésime Blanc de Blancs, ein reinsortiger Chardonnay von Champagne Gamet in Mardeuil. Den Betrieb führt Marianne Gamet, die das Familiengut gemeinsam mit ihrem Bruder Jean-François übernommen hat und acht Hektar auf beiden Seiten der Marne bewirtschaftet. In einer Gegend, die man vor allem mit Meunier verbindet, ist ein sortenreiner Blanc de Blancs die Ausnahme. Marianne erzeugt ihn bewusst, um eine Facette des Tals zu zeigen, die abseits der gewohnten Pinot-Prägung liegt.

Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden mit Sandanteil, wie sie das rechte Ufer prägen. Gearbeitet wird naturnah, mit reduzierten Erträgen und dem Anspruch, die Eigenheiten der Lagen in die Flasche zu bringen. Die Grundweine reifen mehrere Monate in gebrauchten Demi-Muids, was dem Wein Geschmeidigkeit gibt, ohne ihn mit Holz zu überlagern. Danach folgt ein ausgedehntes Hefelager in der Flasche. Marianne verzichtet vollständig auf Dosage, sodass der Champagner unverfälscht und trocken bleibt.

In der Nase wirkt der Jahrgang hell und klar umrissen, mit floralen Noten, getrockneten Kräutern und einem Hauch Kamille. Aprikose und die ätherische Würze von Mandarinenschale kommen dazu. Am Gaumen zeigt er sich straff und geradlinig, mit erdig-saliner Note und einer Struktur, die mehr ins Herzhafte als ins Fruchtige geht. Der Abgang bleibt herb und klar, getragen von der dosagefreien Machart. Kamille und getrocknete Kräuter klingen lange nach.

MAISON GAMET

lebendige & feingliedrige Champagner von beiden Seiten der Marne



Zwei Ufer, ein Charakter – die Champagner von Marianne Gamet vereinen Frische, Präzision und die Vielfalt des Vallée de la Marne. Meunier spielt dabei die Hauptrolle und zeigt hier seine ganze Bandbreite: saftig, fein strukturiert und voller Ausdruck. Die Cuvées Rive Gauche und Rive Droite spiegeln eindrucksvoll ihre unterschiedlichen Terroirs wider, ergänzt durch eine Reihe charakterstarker Einzellagen-Champagner. Seit Marianne das Familiengut übernommen hat, führt sie es mit viel Feingefühl und neuer Energie, unterstützt von ihrem Bruder Jean-François. Ein Geschwisterduo, das die Seele des Marne-Tals modern interpretiert.

Marianne Gamet steht für die neue, selbstbewusste Generation junger Winzerinnen in der Champagne. Gemeinsam mit ihrem Bruder Jean-François führt sie das Familienweingut in Mardeuil im Vallée de la Marne – einer Region, in der der Meunier wieder zu altem Glanz findet. Die beiden haben die Verantwortung für acht Hektar Weinberge übernommen, die sich auf beide Seiten der Marne verteilen: rund um Mardeuil am linken Ufer und bei Fleury-la-Rivière am rechten. Diese Gegensätze – Süd- und Nordhang, Kreide und Lehm, Sonne und Schatten – bilden das Fundament ihrer Arbeit. Neben ihren charaktervollen Champagnern erzeugen sie auch Cidre aus eigenen Äpfeln, spannenden Quitten-Schaumwein sowie Honig aus den Bienenstöcken, die sie zur Förderung der Biodiversität in ihren Weinbergen halten. Ihre Champagner verbinden handwerkliche Präzision mit bemerkenswerter Eigenständigkeit. Und das zu einem Preis-Leistungs-Verhältnis, das in dieser Qualität selten ist.

Warum Champagner von Gamet?

Marianne Gamet bringt frischen Wind in das Vallée de la Marne. Mit Neugier, klarer Haltung und Mut zur Differenzierung hat sie das Weingut neu ausgerichtet. Die Kollektion ist sauber strukturiert, auf Terroir und Stilistik fokussiert – kein Zufall, sondern Ergebnis einer präzisen, reflektierten Arbeit im Weinberg. Besonders überzeugt uns, wie deutlich sich die Unterschiede der beiden Ufer in ihren Weinen spiegeln. Das ist authentischer, spannender Champagner, gemacht mit Haltung und Intelligenz.

Die Champagner

Das Herz der Kollektion bilden **Rive Droite** und **Rive Gauche**, zwei Champagner, die laut Marianne wie Winter und Sommer zueinander stehen. Rive Droite zeigt sich mit rot- und gelbfruchtigen, leicht nussigen Noten und wirkt wärmer, fülliger und würziger; „Rive Gauche" hingegen ist das hellere, frischere Pendant – duftiger, feiner und mit belebender Frische. **Rosé Extra Brut** zeigt die zarte, verspielte Seite des Hauses, während der **Rosé de Saignée Brut** mit Tiefe, Ausdruck und rotbeeriger Kraft beeindruckt.
Darüber folgen dann noch Einzellagen- und Jahrgangschampagner: La Vallée Suspendue fasst die Essenz der unterschiedlichen Terroirs des Hauses zusammen – vielschichtig, fein und mit präziser Mineralität. Der **Millésime Blanc de Blancs** überzeugt durch Klarheit und Spannung, während die Serie der **Millésime Blanc de Noirs** die ganze Vielfalt des Meunier zeigt: **Bas Bauchets** mit feiner Reife und zarter Würze, **Rocherets** und **Cerisieres** mit dichter Frucht und Tiefe, **Carrés du Midi** als harmonische, fast seidige Komposition, und schließlich Heurte-Loup, der mit saliner Spannung, zarter Frucht und feiner Würze überzeugt.



Weinberg und Keller

Champagne Gamet arbeitet nach hohen ökologischen Standards (HVE, VDC) und pflegt einen bewusst handwerklichen Ansatz. Marianne achtet auf moderate Erträge und gezielte Bodenarbeit, um die Eigenheiten jeder Lage sichtbar zu machen. Im Keller dominieren Edelstahltanks, ergänzt durch gebrauchte Barriques und Demi-Muids. Ein Teil der Weine vergärt spontan, lange Hefelager sorgen für Ruhe und Ausdruck. Die Dosage ist niedrig gehalten, um die Finesse der Grundweine nicht zu überdecken. So entstehen Champagner mit klarer Handschrift: präzise, lebendig und geprägt vom Charakter des Vallée de la Marne.

Winzer	Marianne & Jean-François Gamet
Ort	Mardeuil, Vallée de la Marne
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
Größe	8 Hektar, 70.000 Flaschen