

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT RIVE GAUCHE – MAGNUM



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

Grapefruit
Gruene Birne
Apfelschale
Sternanis
Kalkstein
Fenchel
Brioche

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2017 (70%), 2016 und
2015
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
30% Reservewein
60 Monate
5 Gramm / Liter
März 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

Der Champagner Rive Gauche von Champagne Gamet stammt ausschließlich aus Mardeuil, einem kleinen Dorf am linken Ufer der Marne, das der Cuvée ihren Namen gibt. Als Assemblage aller drei Champagner-Rebsorten mit Meunier als klarer Hauptsorte spiegelt er das charakteristische, ton- und kalksteinreiche Terroir dieses Ortes wider. Seit 2018 leitet Marianne Gamet das Haus in vierter Generation und begleitet den gesamten Prozess vom Weinberg bis zum Keller. Ihr Bruder Jean-François, ausgebildeter Önologe, unterstützt sie bei Lese, Assemblage und Abfüllung. Gemeinsam verfolgen die Geschwister die Philosophie eines Récoltant-Manipulant: kein zugekauftes Traubenmaterial, volle Kontrolle über jede Flasche.

Die Rebflächen in Mardeuil liegen auf ton- und kalksteinreichen Böden mit nordwestlicher Ausrichtung, was für eine kühle, gleichmäßige Reife sorgt und dem Wein seine charakteristische Textur verleiht. Marianne bewirtschaftet die acht Hektar des Betriebs nach einem pragmatischen, naturnahen Ansatz, der sich an den Bedürfnissen von Boden und Pflanze orientiert. Der Großteil des Rive Gauche reift im Stahltank, ein kleinerer Teil findet seinen Weg ins Eichenholz, was dem Champagner eine dezente Tiefe verleiht, ohne seine Frische und Mineralität zu überdecken. Ein Anteil Reservewein aus mehreren Jahrgängen rundet die Assemblage ab, bevor der Champagner auf der Hefe reift und anschließend mit einer zurückhaltenden Dosage abgerundet wird.

In der Nase präsentiert sich Rive Gauche frisch und vielschichtig: Getrocknete Birne, Pfirsich und Quitte spielen mit zarten Akazienblüten und Kamille zusammen, ein feiner Mandelhintergrund und dezente Würze runden den Duft ab. Am Gaumen zeigt er sich cremig-seidig, mit lebhafter Frische und einer angenehm mineralisch-kreidigen Note im langen Abgang. Mariannes Handschrift ist deutlich zu spüren: ein Champagner, der Terroir-Charakter und Zugänglichkeit auf elegante Weise miteinander verbindet.