GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE RIVE GAUCHE
BRUT - 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

STIL

zugänglich
finessenreich
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Decanter	93/100
Bettane & Desseauve	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. Im Vergleich zu Rive Droite, ihrem Blanc de Noirs vom rechten Ufer der Marne, der wärmer und fülliger ausfällt, bleibt Rive Gauche kühler und frischer. Marianne nennt Rive Droite den „Winterlichen“ der beiden, Rive Gauche vom linken Ufer dagegen den „Sommerlichen“.

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