

# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LA VALLÉE SUSPENDUE



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Getrocknete Aprikose  
Apfelschale  
Walnuss  
Haselnuss  
Brioche  
Karamell  
Honig

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
feine Holznote  
herrlich gereift  
milde Säure  
finessenreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (5%)  
Meunier (80%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2016 (30%)  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
durchgeführt

### Biolog. Säureabbau Lagerung

großes gebrauchtes  
Holzfass

### Reserveweine

70% Reservewein von

### Dauer Hefelager

1999 bis 2014

### Dosage

60 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2023

### Jahresproduktion

5.692 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 93/100

**Eichelmann** 3/5

**Bettane & Desseauve** 15,5/20

**Bettane & Desseauve** 91/100

Der Champagne Suspendu von Gamet ist ein außergewöhnlicher Champagner, der ausschließlich aus der Rebsorte Meunier hergestellt wird. Die Trauben stammen von über 50 Jahre alten Rebstöcken, die auf kalkhaltigen Böden im Vallée de la Marne gedeihen.

Rund 70% der Grundweine stammen von einer Solera, die in 1999 gegründet wurde. Das heißt, seit dieser Zeit gibt es einen großen Tank, aus dem jedes Jahr der Wein für den aktuell zu produzierenden Champagner entnommen wird. Dazu kommt dann noch Wein aus der letzten Ernte, mit dem auch der Tank wieder aufgefüllt wird. Dadurch reift der Grundwein in der Solera und bildet Noten von getrockneten Früchten und süßen Gewürzen.

Suspendu zeichnet sich durch seine feine Perlage und komplexe Aromen von reifen Früchten, Nüssen und einer dezenten Würze aus. Mit einer Dosage von nur 2 Gramm pro Liter präsentiert er sich als Extra Brut und bietet ein trockenes, dennoch harmonisches Geschmackserlebnis. Der Champagner ist ideal für Kenner, die einen charakterstarken und zugleich eleganten Champagner schätzen. Perfekt als Aperitif oder Begleiter zu feinen Speisen. Ein Muss für Liebhaber authentischer Champagnerkunst.

# MAISON GAMET

## Lebendige & feingliedrige Champagner von beiden Seiten der Marne

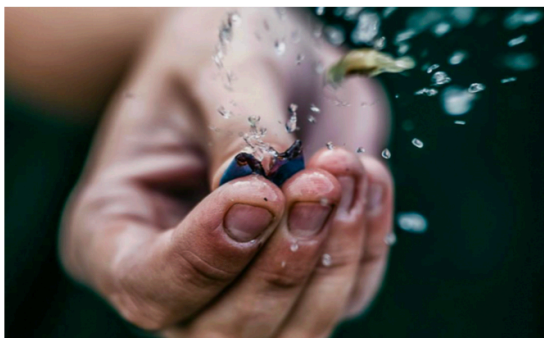
Zwei Ufer, ein Charakter – die Champagner von Marianne Gamet vereinen Frische, Präzision und die Vielfalt des Vallée de la Marne. Meunier spielt dabei die Hauptrolle und zeigt hier seine ganze Bandbreite: saftig, fein strukturiert und voller Ausdruck. Die Cuvées Rive Gauche und Rive Droite spiegeln eindrucksvoll 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.

## 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.



## 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.

## 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.

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