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

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

Reife Birne
Zitrone
Mandarine
Himbeere
Weiße Blüte
Marzipan
Brioche
Gebäck
Bergbach (Mineralität)

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%)
Jahrgänge	2016 (30%)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	70% Reservewein von 1999 bis 2014
Dauer Hefelager	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

La Vallée Suspendue ist bei Champagne Gamet in Mardeuil als Vermittler-Cuvée gedacht, sowohl als Brücke zwischen den beiden Ufern der Marne als auch zwischen den Jahrgängen. Das Geschwisterpaar Marianne und Jean-François führt das Familienhaus in vierter Generation und setzt dabei größtenteils auf Meunier, ergänzt um etwas Pinot Noir und einen kleinen Anteil Chardonnay. Die Trauben kommen aus Mardeuil am linken Ufer sowie aus Fleury-la-Rivière und Damery am gegenüberliegenden Ufer, von Reben mit teils einem halben Jahrhundert auf dem Buckel. Eine fortlaufend gepflegte Solera verleiht der Cuvée Tiefe und ein reifes Fundament.

Mardeuils Lagen sind mergelig und kalkhaltig, die Reben blicken nach Norden und Westen und reifen entsprechend langsam und gleichmäßig. Gegenüber am rechten Ufer prägen kühlere, tonige Böden mit weißem Mergel den Charakter der Frucht. Gearbeitet wird naturnah, mit Pflug und Begrünung statt Chemie. Jean-François vinifiziert und reift die Grundweine vollständig im Holzfass, lässt den biologischen Säureabbau zu und gönnt dem Champagner ein langes Hefelager. Mit der niedrigen Dosage liegt er klar in der Kategorie Extra Brut.

Die Nase zeigt getrocknete Birne, Mandarine und Zitronencreme, dahinter Marzipan und feines Gebäck. Rote Beeren und ein Hauch gelber Blüten kommen dazu, abgerundet von süßer Würze. Am Gaumen wirkt der Champagner breit und seidig, die Mousse fein und locker, der Druck herzhaft und salzig. Eine präzise Mineralität trägt durch und mündet in einen feinkörnigen, leicht griffigen Abgang mit deutlich salziger Spur.

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