

# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE BAS BAUCHETS 2019



## 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

Mirabelle  
Aprikose  
Haselnuss  
Brauner Nougat  
Karamell  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Honig  
Nasse Erde

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
Essensbegleiter  
Jahgangschampagner  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
körperreich



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Meunier (100%)  
2019  
Einzellage Carrés du  
Midi in Mardeuil  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
40 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

6 Gramm / Liter  
Oktober 2023  
1.635 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Jeb Dunnock**

92/100  
94/100

Champagne Bas Bauchets ist ein Einzellagenchampagner von Champagne Gamet aus der gleichnamigen Parzelle in Damery. Der Weinberg liegt somit am "rechten Ufer" der Marne, also nördlich des Flusses und ist leicht nach Süden ausgerichtet. Er wurde 1969 von Marianne Gamets Großvater mit Meunier bepflanzt. Der Grundwein ist spontan in Demi-Muid vergoren und lag anschließend 10 Monate auf der Hefe, bevor die Tirage erfolgt ist.

Komplex, warm, kraftvoll, süßlich und langanhaltend sind nur einige Attribute, die mir zu diesem großartigen Champagner einfallen. Am besten machen Sie sich selbst ein Bild!