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

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

Himbeere
Aprikose
Gelbe Pflaume
Pfeffer
Brioche
Gebäck
Kalkstein

TYP

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Bas-Bauchets in Damery (rechtes Ufer)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023
Jahresproduktion	1.635 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Jeb Dunnuck	94/100
Bettane & Desseauve	92/100

Bas Bauchets ist reinsortig aus Meunier gekeltert und stammt aus einer einzigen Lage im Dorf Damery am rechten Ufer der Marne. Dahinter steht Champagne Gamet, ein Familienbetrieb mit gut acht Hektar auf beiden Seiten des Flusses, den heute Marianne Gamet in vierter Generation führt. Ihr Bruder Jean-François, ausgebildeter Önologe, unterstützt sie während der Lese und Assemblage. Das Weingut keltert ausschließlich eigene Trauben und rückt den Meunier konsequent in den Mittelpunkt. Die Reben dieser Lage wurzeln seit Ende der 1960er-Jahre im selben Boden.

Der Boden in Damery ist lehmig-kalkig und von etwas Sand durchzogen, die Lage weist nach Osten und liegt nah am Fluss. Marianne bewirtschaftet die Weinberge ökologisch und lässt von Hand lesen. Gärung und Ausbau finden komplett im Holzfass statt, was dem Meunier eine leicht würzige Note und etwas mehr Grip am Gaumen mitgibt. Der biologische Säureabbau läuft durch, anschließend reift der Champagner über drei Jahre auf der Hefe. Die Dosage liegt im Extra-Brut-Bereich, sodass die Frucht klar zum Vorschein kommt.

In der Nase zeigt sich weißer Pfeffer neben reifer Himbeere, dazu getoastetes Gebäck und ein Hauch gelber Steinfrucht. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und mittelkräftig, die Mousse fein und leicht pfeffrig, die Textur cremig. Getragen wird das von einer salzig-mineralischen Ader, die in einen griffigen, langen Abgang mündet. Ein Meunier mit Druck und herzhaft-salzigem Kern, der eher von seiner Frische als von barocker Fülle lebt.

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