GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE
ROSÉ 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

Himbeere
Rote Kirsche
Mandarine
Weiße Blüte
Aprikose
Pfeffer
Brioche
Kalkstein

STIL

zugänglich

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (85%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2022 (70%), 2021 und Rotwein (8%)
Weinberg	Weinberge in Fleury-la-Rivière und Damery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reserveweine
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2025
Jahresproduktion	5.847 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100

Im Herzen des Vallée de la Marne entsteht der Rosé-Champagner von Champagne Gamet in der Gemeinde in Mardeuil. Marianne Gamet führt den Familienbetrieb in vierter Generation, gemeinsam mit ihrem Bruder Jean-François, der als Önologe den Ausbau verantwortet. Der weiße Grundwein trägt im Haus den Namen Rive Gauche, benannt nach dem linken Marne-Ufer, an dem die Reben wachsen, und besteht überwiegend aus Meunier und etwas Pinot Noir. Für den Rosé verschneidet Marianne ihn mit einem kleinen Anteil Rotwein, ebenfalls aus Meunier, ein klassischer Rosé d'Assemblage. Der Champagner verbindet so die Frische der weißen Cuvée mit der Frucht des Rotweinanteils.

Die Trauben für den Grundwein stammen von den Lagen rund um Mardeuil am linken Ufer der Marne, wo mergelig-kalkige Böden für Frische und Struktur sorgen. Die acht Hektar des Betriebs bewirtschaftet Marianne nachhaltig und weitgehend ohne Chemie. Unkraut wird mechanisch entfernt statt gespritzt. Die Assemblage und der biologische Säureabbau finden vollständig im Edelstahltank statt, was die klare Frucht des Grundweins bewahrt. Reservewein aus früheren Jahrgängen ergänzt die Cuvée und bringt zusätzliche Reife ein, während der Rotweinanteil aus Meunier Farbe und Fruchtkern beisteuert.

In der Nase zeigt der Rosé-Champagner rote Kirsche und Mandarine, unterlegt von weißem Pfeffer und einem Hauch Aprikose, während sich darunter eine kalkige Mineralität andeutet. Am Gaumen entfaltet er cremigen Druck, getragen von einer straffen Säure, die der Frucht Kontur gibt. Im Abgang bleiben Kirsche und zarte Gewürznoten zurück. Anders als bei einem Rosé de Saignée mit Mazeration auf den Traubenschalen lässt sich die Farbe bei der Assemblage-Methode präzise steuern. Dies macht den finalen Charakter berechenbarer und zugleich vielschichtig.

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