GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE RIVE DROITE
BLANC DE NOIRS 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

Grapefruit
Reife Birne
Rote Kirsche
Erdbeere
Roter Apfel
Haselnuss
Zimt
Brioche

STIL

zugänglich
feine Holznote
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (85%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2023 (70%), 2022 & 2021
Weinberg	Weinberge in Fleury-la-Rivière und Damery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2026
Jahresproduktion	44.489 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Jeb Dunnuck	90/100
Decanter	90/100
Winespectator	92/100
Bettane & Desseauve	89/100

Mit dem Champagner Rive Droite zeigt Champagne Gamet, wie viel Charakter das nördliche Marne-Ufer hervorbringt. Das Gut in Mardeuil ist ein Winzerbetrieb in vierter Generation, der vom Weinberg bis zum Keller alles selbst verantwortet und seit 2018 von Marianne Gamet geführt wird. Die Familienwurzeln reichen zu zwei Winzerinnen zurück, die nach dem Krieg ihren Berufsstand neu beleben wollten. Die Cuvée stammt aus den Lagen von Fleury-la-Rivière und Damery, größtenteils Meunier mit etwas Pinot Noir, von durchschnittlich 50 Jahre alten Reben. Bis heute betreibt die Familie außerdem Imkerei und Cidre, ihr bäuerlichen Ursprung.

Die Weinberge von Fleury-la-Rivière und Damery liegen am Nordufer der Marne, überwiegend nach Süden und Osten ausgerichtet und teils von Wald geschützt. Die Böden sind kühl und feucht, geprägt von Ton, weißem Mergel und Sand und durchsetzt mit Muschelschalen und Fossilien eines Urmeers. Daraus rührt die salzige Mineralität, die diesen Champagner trägt. Marianne arbeitet nachhaltig und ohne dogmatische Vorgaben, mit Respekt vor Pflanze und Boden. Im Keller hält sie sich zurück: spontane Gärung durch eigene Hefen, Ausbau vorwiegend im Edelstahl und natürlich verlaufender biologischer Säureabbau.

In der Nase wirkt der Champagner zunächst verhalten, öffnet sich dann mit rot- und gelbfruchtigen Noten von Kirsche, Birne und reifem Apfel, dazu Apfelblüte, ein nussiger Ton und süße Gewürze wie Zimt. Am Gaumen zeigt sich Rive Droite kraftvoll, rund und weich, getragen von einer feinen Mousse, lebendiger Säure und einem herzhaft-salzigen Abgang mit mineralischem Anklang. Damit wirkt er wärmer und fülliger als Rive Gauche, das Pendant vom anderen Marne-Ufer. Marianne nennt Rive Droite den „Winterlichen“ der beiden, ihre Cuvée vom linken Ufer dagegen den „Sommerlichen“.

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