

Maison Gamet

La Vallée Suspendue Prestige Cuvée



CHAMPAGNE

PRESTIGE

EXTRA BRUT

Art. Nr.	5352
Rebsorten	80% Meunier, 15% Pinot Noir, 5% Chardonnay
Assemblage	50% Basis 2017, 50% Perp. Reserve 1999–2016
Rebalter	Durchschnitt 50 Jahre
Ausbau	Vollständig im Eichenfass
Flaschenreife	Mind. 6 Jahre
Dosage	4 g/L (Extra Brut)
Alkohol	12,5% Vol.
Anbaugebiet	AOC Champagne, Marne-Tal
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Von Vater Philippe ins Leben gerufen: 50% Reservewein aus einer 1999 begonnenen perpetuellen Reserve (Solera-Prinzip, 18 Jahrgänge) und 50% der Ernte 2017. Vollständig im Eichenfass ausgebaut. Mindestens 6 Jahre Flaschenreife. Dosage nur 4 g/L (Extra Brut).

Lage

„La Vallée Suspendue“ – „Das schwebende Tal“ – ein poetischer Name für das Marne-Tal, dessen steile Hänge über dem Fluss zu schweben scheinen. Trauben von beiden Ufern: Mardeuil (Nordausrichtung, Ton-Kalk) und Fleury-la-Rivière/Damery (Südausrichtung, sandiger Mergel).

Verkostungsnotiz

Die perpetuelle Reserve seit 1999 und der vollständige Eichenfassausbau verleihen eine leichte oxidative Note mit Walnuss und Butter, getragen von der runden Frucht des Meunier. Mindestens 6 Jahre Flaschenreife geben dem Champagner außergewöhnliche Tiefe und Komplexität. Passt zu Pilzrisotto, Ramen oder weißem Fleisch.

Das Weingut

Maison Gamet liegt auf beiden Seiten der Marne: vom linken Ufer in Mardeuil bis zum rechten in Fleury-la-Rivière und Damery. Begonnen in den 1950ern von den Großeltern, übernahmen die Geschwister Marianne und Jean-François im Jahr 2018. 8,6 Hektar sind auf 3 Dörfer verteilt, mit 80% Meunier als Leitrebsorte. Récoltant-Manipulant heißt Anbau, Ernte und Vinifikation befinden sich in eigener Hand – ein Gütesiegel für Qualität in der Champagne.

