



MAISON
GAMET

VIGNERON EN CHAMPAGNE

*Dossier de Presse
Press Release*

UNE MAISON À LA CROISÉE DES GÉNÉRATIONS

A CHAMPAGNE HOUSE AT THE CROSSROADS OF GENERATIONS.

Maison familiale de quatre générations située à Mardeuil, la famille Gamet élabore ses vins en famille, dans l'intimité du vignoble de la Vallée de la Marne.

Rejoins par leurs enfants, Fabienne & Philippe Gamet offre des champagnes de caractère & d'une grande simplicité, privilégiant des notes de fruits et de gourmandises.

Récoltant-Manipulant, le vignoble de la famille Gamet s'étend sur trois villages: Mardeuil, Fleury-la-Rivière & Damery. La grande majorité est planté en Meunier et Pinot Noir, offrant des vins avec une large palette aromatique.

A four-generation family own, the Family Gamet produces its wine in an intimate champagne estate located in Mardeuil, in the Valley of Marne.

Joined by their children, Fabienne & Philippe Gamet offers champagnes with strong characters & with simplicity, emphasizing notes of fruits and delicacies.

«Récoltant-Manipulant», the vineyard of the Gamet family extends over three villages: Mardeuil, Fleury-la-Rivière & Damery. The vast majority are planted in Meunier and Pinot Noir, offering wines with a wide range of aromas.



Souscrite du respect de la nature, la Famille Gamet privilégie une viticulture raisonnée, certifiée par un passage à la Viticulture Durable en Champagne et à la certification Haute Valeur Environnemental.

Aware of the new nature challenges, the Family Gamet privileges a reasoned viticulture, certified by a passage to the Sustainable Viticulture in Champagne and the High Environmental Value certification.

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

BLANC DE NOIRS - BRUT

Un champagne frais et jeune, élaboré uniquement avec des raisins noirs, offrant une large et puissante palette aromatique.

A fresh and young champagne, made only with black grapes, offering a wide and powerful aromatic palette.

CUVÉE 5000 - BRUT

Un équilibre des trois principaux cépages champenois; le Chardonnay apporte la finesse et l'élégance, tandis que le Meunier confère la rondeur et le Pinot Noir la puissance aromatique.

A balance of the three main Champagne grape varieties; Chardonnay brings finesse and elegance, while Meunier gives roundness and Pinot Noir offers powerful aromas.

CARACTÈRES - EXTRA BRUT

Vin élaboré en tonneaux, avec des vins de réserves conservés en solera depuis plus de 15 années. Un champagne d'une grande complexité pour le plus grand bonheur des aficionados du Champagne.

Wine made in oak barrels, with reserve wines aged in solera for more than 15 years. A champagne with a great complexity for the delight of all champagne aficionados.

MILLÉSIME 2012 - BRUT NATURE

L'expression d'une année, de deux terroirs, et de trois cépages. Un voyage gustatif garanti!

The expression of one year, two terroirs, and three grape varieties. A guaranteed journey over flavours.

ROSÉ - BRUT

Rosé d'assemblage, frais et fruité, assemblé avec du vin rouge de Meunier. Une onctueuse vinosité apporte des attraits gastronomiques à ce rosé.

A blended rosé, fresh and fruity, compiled with red wine of Meunier grapes. A creamy vinosity that brought gastronomic singularity to this rosé.

ROSÉ DE SAIGNÉE - BRUT

100% Meunier et parcellaire, le Rosé de Saignée offre des arômes gourmands, avec une belle consistance tannique apportée par une macération de 24h à 36h.

100% Meunier and «parcellaire», the Rosé of Saignée offers greedy flavours, with a beautiful tannic consistency brought by a maceration of 24 hours to 36 hours.

VALLÉE DE LA MARNE

MARNE VALLEY

Situé dans la Vallée de la Marne notre vignoble s'étend Rive Gauche & Rive Droite de la Marne, à Fleury-la-Rivière & à Mardeuil. Deux terroirs aux sols & aux particularités très différentes, offrant une dégustation variée. Les sols argilo-calcaire et argilo-sableux de la vallée confèrent des arômes puissants, d'une grande texture aromatique ainsi qu'une belle rondeur amorçant une longue tenue des saveurs sur le palais.

Located in the Marne Valley, our vineyard spreads itself from the Left Bank to the Right Bank, from Fleury-la-Rivière to Mardeuil. Two terroirs with very different types of soils, offering a varied tasting. The clay-limestone and sandy-clay soils of the valley give powerful aromas, a great aromatic texture as well as a beautiful roundness initiating a long lasting taste on the palate.

RIVE GAUCHE

RIVE DROITE

PRÉSENCE EN LIGNE

ONLINE PRESENCE



@maisongamet



Maison Gamet
@champagnegamet



Maison Gamet

Disponible sur / Available on

LES GRAPPES 



WWW.MAISON-GAMET.COM

LANCEMENT DE LA E-BOUTIQUE, FIN 2019 !

PRIX ET RÉCOMPENSES

AWARDS

BLANC DE NOIRS

- 2019 MUNDUS VINI Spring 2019 - Grand Gold et «Best of Show»
DECANTER - Médaille de Bronze
- 2018 GAULT & MILLAU - «Excellent» 15/20
BETTANE+DESSEAUVE - 15/20
SMV CANADA - Médaille d'Argent
CATAD'OR SANTIAGO DE CHILE WINE AWARDS - Médaille d'Argent
FALSTAFF MAGAZIN - 91/100

CUVÉE 5000

- 2019 GAULT & MILLAU - 16/20
DECANTER - Médaille d'Argent
- 2018 BETTANE+DESSEAUVE - 15.5/20
MAGAZINE LE POINT «SPÉCIAL CHAMPAGNE» - 16/20
FALSTAFF MAGAZIN - 90/100

CARACTÈRES

- 2019 TERRE DE VINS - Médaille Or
BETTANE+DESSEAUVE - 15.5/20
GAULT & MILLAU - 15.5/20
DECANTER - Médaille d'Argent
- 2018 DECANTER - Médaille d'Argent
SMV CANADA - Médaille d'Argent
MAGAZINE LE POINT «SPÉCIAL CHAMPAGNE» - 15.5/20
FALSTAFF MAGAZIN - 91 / 100

2012

- 2019 BETTANE+DESSEAUVE - 15.5/20
GAULT & MILLAU - 15.5/20
- 2018 MUNDUS VINI - Médaille d'Or
CATAD'OR SANTIAGO DE CHILE WINE AWARDS - Médaille d'Argent
DECANTER - Médaille de Bronze

ROSÉ

- 2019 GAULT & MILLAU - 15.5/20
- 2018 MUNDUS VINI - Médaille d'Or
BETTANE+DESSEAUVE - Prix Plaisir et Médaille d'Or

ROSÉ DE SAIGNÉE

- 2019 BETTANE+DESSEAUVE - 15.5/20
GAULT & MILLAU - 14.5/20
- 2018 DECANTER - «COMMENDED»
SMV CANADA - Médaille d'Argent
MUNDUS VINI - Médaille d'Argent

UNITED STATES OF AMERICA

NETHERLANDS

BELGIUM

FRANCE

GERMANY

ITALY

SWISS



DENMARK

SWEDEN

FINLAND

AUSTRIA

CZECH
REPUBLIC

TAIWAN

JAPAN

SINGAPORE



CONTACT

-

GENERAL

fabienne@champagne-gamet.com

PUBLIC RELATION & BUSINESS DEVELOPMENT

marianne@champagne-gamet.com

OENOLOGY & VITICULTURE

jean-francois@champagne-gamet.com

philippe@champagne-gamet.com

-