

CHAMPAGNE GARDET

Chigny les Roses, Montagne de Reims

Auf der Suche nach einem Champagnerhaus, das nicht nur erstklassige und individuelle Champagner, sondern auch interessante Preise bieten kann, stießen bereits vor längerem auf Gardet. Über 2 Jahre hinweg haben wir die Gardet Champagner immer wieder kritisch gegen die teils teureren Produkte der renommiertesten Erzeuger verkostet. Wir empfanden die Gardet Champagner stets besser als jene der berühmteren Kollegen, unter Preis-Leistungs Aspekten sogar unschlagbar.



Gardet wurde bereits im Jahr 1895 von Charles Gardet gegründet. Der Sitz war zunächst in Dizy, später in Epernay. Zwischen den beiden Weltkriegen übernahm sein Sohn Georges Gardet die Leitung des Hauses und übersiedelte es nach Chigny Les Roses, inmitten der Montagne de Reims, um eine bessere Entwicklung des Hauses zu gewährleisten. Heute leitet Pierre Gardet das Unternehmen. Gardet besitzt etwa 7 Hektar Weinberge, der weitere Teil der Trauben wird aus etwa 30 ausgesuchten Lagen bester Anbaugebiete wie

Montagne de Reims, Cote des Blancs, Vallee de la Marne, zugekauft. Die Grundweine werden über Monate hinweg sorgfältig verkostet und dann verschnitten. Für die Cuvées werden auch Reserveweine verwendet, die teilweise in hundertjährigen Holzfässern in den kühlen Gewölbekellern lagern. Diese Lagerung in Eichenfässern findet man nicht mehr oft in der Champagne.

Die Champagner von Gardet werden mindestens 2 Jahre auf der Hefe gelagert, also deutlich länger als die gesetzlich vorgeschriebenen 15 Monate, Jahrgangschampagner werden sogar mindestens 4 Jahre gelagert, gesetzlich vorgeschrieben sind 3 Jahre. Besonderes Augenmerk gilt bei Gardet auch den Sonderformaten. Sie werden noch per Hand gerüttelt und nicht umgefüllt, wie großteils üblich, sondern im Originalgebinde auf der Hefe gelagert. Jeroboam und Methusalem Formate werden sogar noch vom Kellermeister warm degorgiert (à la volée).

In Fachkreisen werden die Champagner von Gardet auch „Mini-Krugs“ genannt. Daran kann man schon erkennen, wohin qualitativ die Reise geht. Nicht umsonst findet man Gardet Champagner in berühmten Restaurants wie dem Balthazar in New York oder Londons Dorchester. Auch zahlreiche Fluglinien vertrauen auf die Top-Qualitäten von Gardet, etwa Virgin Atlantics, Qatar Airways oder Crossair.



BRUT TRADITION CUVÉE SAINT FLAVY ist die Basis cuvee des Hauses und besteht aus 45 % Pinot Noir, 45 % Pinot Meunier und 10 % Chardonnay. Es wird nur der Most aus der ersten Pressung (Tete de Cuvee) für diesen Champagner verwendet und er reift mindestens 2 Jahre in der Flasche bevor er kurz vor der Abholung am Weingut degorgiert wird. Saint Flavy hat ein sehr feines, gleichmäßiges Mousse, er ist sehr elegant und ausgewogen, mineralisch, anregend und langanhaltend – ein perfekter Aperitif-Champagner für gehobene Ansprüche, und das zu einem

mehr als fairen Preis. (Dosage 8,8 g/l)

91 Punkte WINESPECTATOR: *"Firm and harmonious, featuring peach, apple, honey and spice notes. Picks up some citrus accents toward the finish, which is long and mouthwatering."*



BRUT SPÉCIAL besteht zu je einem Drittel aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Die Trauben stammen aus ausgesuchten Premiers und Grand Crus Lagen. Der Cuvee werden bis zu 15 % Reserveweine hinzugefügt, wobei die Reserveweine für 12 Monate in Holzfässern aufbewahrt werden. Dies verleiht dem Special Brut seinen Charakter. Stolz 4 Jahre werden die Flaschen auf der Hefe gelagert, bevor sie degorgiert werden. Dies ist ein ausgesprochen feiner

Champagner mit toller Balance, Komplexität und Länge. (Dosage 8 g/l)

90 Punkte Stephen Tanzers IWC: *"Light-medium gold. Rich, buttery and nutty on the nose, showing ripe notes of sweet apple, poached pear, toasted nuts and floral honey. Quite dense and full, with marzipan, orange and cinnamon toast flavors. This acts like it has a healthy dose of reserve wine in the blend. A textbook Montagne de Reims bottling, with depth, structure and richness. For fans of large-scaled Champagne; this should be served alongside full-flavored dishes."*

Unger



SELECTED RESERVE CUVÉE FOUDES wird aus Premiers und Grands Crus Trauben hergestellt (40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier). Die Weine werden vorab für ein bis zwei Jahre in großen, Foudres genannten, Eichenfässern gelagert, was ihm sein aussergewöhnliches Aroma verleiht. Mindestens 3 Jahre wird der Champagner auf der Hefe gelagert. Liebhaber werden sehr viel Freude mit diesem eigenständigen, charakter-vollen, runden, reifen und komplexen Champagner mit dezenter Holznote haben. (Dosage 8 g/l)

92 Punkte WINESPECTATOR: *"Rich and creamy, but also elegant. The flavors evoke peach and honey, with hints of toast, nuts and ginger, backed by a vibrant structure. Fine length. This is already delicious, yet will age for a few more years."*



BLANC DE BLANCS GRAND CRUS wird aus 100 % Chardonnay von der Cote de Blancs gekeltert. Die Grands Crus Lagen zeichnen sich durch einen ausgesprochen kalkhaltigen Boden aus. Der Blanc de Blancs wird nur in den besten Jahren aus den allerbesten Chargen hergestellt, dies führt zu einer sehr kleinen Produktionsmenge. Er wird mindestens 4-5 Jahre auf der Hefe gelagert. Er zeichnet sich durch ausgesprochen feine Perlen mit langanhaltendem und gleichmäßigem Aufsteigen aus, er ist höchst elegant, komplex, ausgesprochen mineralisch und ausgewogen, mit

verführerischen Aromen von zart gerösteten Nüssen und Honig. (Dosage 8 g/l)

90 Punkte von Gerhard Eichelmann in MONDO (Ausgabe 58): *"Der Blanc de Blancs Millesime 1998 zeigt feine Reifenoten im Bouquet, etwas Schafgarbe, auch rauchige Noten, ein wenig Brotkruste, ist herrlich eindringlich. Im Mund ist er füllig und klar, harmonisch entwickelt bei feinen rauchigen Noten, guter Substanz und Länge."*



CUVÉE CHARLES GARDET wurde im Jahr 1995 erstmals produziert um den hundertsten Jahrestag des Hauses zu feiern. Sie trägt den Namen des Gründers Charles Gardet und wird lediglich in kleinen Mengen und in Spitzenjahrgängen produziert. Nur die allerbesten Chardonnay (zwei Drittel) und Pinot Noir Trauben des Jahrgangs werden für diesen aussergewöhnlichen Champagner verwendet.

Mindestens 5 Jahre bleibt die Cuvée Charles Gardet vor dem Degorgement in der

Flasche. Ein wahrhaft großer, komplexer, kraftvoller Champagner, der den Vergleich mit den namhaften Prestige-Champagnern nicht zu scheuen braucht. (Dosage 8 g/l)

Jahrgang 2000: Ausgezeichnet mit dem **GRAND PRIX d EXCELLENCE** bei der **VINALIES NATIONALES 2009**, eine sehr hoch eingeschätzte Veranstaltung der UNION des OENOLOGUES de FRANCE. Die Jury besteht ausschließlich aus Önologen. Lediglich 6 Champagner erhielten diese höchste und prestigeträchtige Auszeichnung der Veranstaltung.



BRUT ROSE besteht aus Pinot Noir und Pinot Meunier aus dem Montagne de Reims Gebiet und wird lediglich in außergewöhnlichen, reifen Jahrgängen produziert. Die Trauben stammen von über 30 Jahre alten Rebstöcken. Für diesen Champagner wird Weißwein mit Rotwein verschnitten. Da der Rotwein für einige Monate in Eichenfässern gelagert wird, verleiht er dem Rose eine kräftige Farbe und intensive Aromen von reifen Beeren. Er ist körperreich, langanhaltend und kräftig, somit auch ein perfekter Speisenbegleiter. (Dosage 8 g/l)

90 Punkte WINESPECTATOR: *"An elegant style, offering wild cherry, spice and earth notes. Shows good concentration and structure, picking up a second wave of flavor midpalate and cruising to a long finish."*



ROSE DE SAIGNEE CHARLES GARDET wird aus Pinot Noir und Pinot Meunier Trauben aus Premier Cru Lage mit alten Rebstöcken hergestellt. Beim Saignee Verfahren werden die Rotwein Trauben gepresst, eingemaischt und der Saft bei Erreichen des gewünschten Auslaugungsgrades abgezogen. Da es sehr schwierig ist, den richtigen Farbgrad zu erreichen, wird dieses Verfahren bei der Rosegewinnung nur noch sehr selten angewandt. Dieser Rose de Saignee bietet intensive Beerenaromen,

Komplexität und hat mehr Kraft, Struktur und Länge als verschnittene Roses, selbst kräftige Fleischgänge begleitet er problemlos. (Dosage 8 g/l)

Jahrgang 2002 17 Punkte www.JANCISROBINSON.com: *"Saignée. Slightly orange mid pink. Good autolysis character on the nose. BRAVO! Maybe slightly too sweet but DEFINITELY SUPERIOR."*