

'Sélection Particulière' Brut Champagne Philippe Gamet



Wahnsinn: Großes Gold bei Mundus Vini und Best of Show! Die Maison Philippe Gamet erzeugt exklusiv für Wine in Black einen wunderbaren Champagner auf Pinot Noir- und Pinot Meunier-Basis, der durch ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis begeistert!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Philippe Gamet
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Pinot Noir Pinot Meunier
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Punkte Falstaff

"Mittleres Gelb, Silberreflexe, lebendiges Mousseux. Zart kräuterwürzig unterlegte Nuancen von gelber Birne, ein Hauch von Kirschen, Orangezesten, etwas weißer Apfel. Straff, gute Komplexität, dezente Fruchtsüße, frische Säurestruktur, weiße Birne im Abgang, bleibt gut haften, ein unkomplizierter, gastronomischer Stil."

Bewertungen und Pressestimmen

Großes Gold und Best of Show Champagne blanc de noirs

Bettane + Desseauve über das Weingut

"Ce domaine familial est à la croisée des générations et le futur est marqué par le passage à une viticulture à Haute Valeur Environnementale entre Mardeuil et Fleury-la-Rivière où les cuvées produites sont à la fois élégantes et précises. C'est une heureuse découverte."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Die Maison Philippe Gamet hat hier ihre wahrscheinlich traditionellste Cuvée auf die Flasche gezogen. Bereits François Gamet, Vater von Philippe, verwendete das Rebmaterial aus den Lagen in Damery, Fleury-la-Rivière und Mardeuil, und erzeugte daraus einen singulären Blanc de Noirs, der das Geheimnis des Terroirs offenbarte. Heute, einige Zeit später, hat es Philippe Gamet seinem Vater gleich getan - und exklusiv für Wine in Black-Kunden diese 'Sélection Particulière' kreiert. Nur die besten Pinot Noir- und Pinot Meunier-Trauben wurden vinifiziert, die Cuvée reifte 25 Monate auf der Hefe, gut 35 % des Weins stammt aus der Réserve. Ein wirklich exzellenter Champagner, ausgezeichnet mit dem Großen Gold bei Mundus Vini und dem raren Titel Best of Show. Und das zu einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis, chapeau.

Tasting Note

Die Robe ist strohgelb, kleine Perlenketten steigen schnell im Glas auf. Das Bouquet kleidet sich in Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Birnen und grünen Äpfeln, alles gepaart mit einem leichten Hauch von Brioche, die hier den Duftmoment angenehm begleitet. Am Gaumen ist der Schäumer von einer saftigen Weinsäure unterlegt und einer sehr akkuraten Struktur, die auch von guter Konzentration geprägt ist. Das Mousseux ist sehr cremig, man spürt das lange Hefelager sofort. Das Finale gleitet langsam und schön den Hals runter.

Passt zu

Phantastisch! Ein Schaumwein, der einfach Freude macht und der sehr gut zum feinen Amuse-Bouche passt.

Weingut

Champagne Philippe Gamet ist in Mardeuil ansässig, nur knapp 3 km von Épernay entfernt und ist ein klassisch-französisches Familienweingut, das seine Wurzeln tief in der Region hat. Schon Philippes Vater setzte den Grundstein für das Gut, als er, der einfache Landarbeiter, ein paar Parzellen in den beiden Weindörfern Mardeuil und Fleury-la-Rivière erwarb.

Vinifikation

Champagne Philippe Gamet 'Sélection Particulière' Brut ist eine Cuvée aus 60 % Pinot Meunier und 40 % Pinot Noir, die von Parzellen in Mardeuil, Damery und Fleury-la-Rivière stammen, vom typischen Lehm-Kalk-Terroir geprägt sind und ein Alter zwischen 25 bis 45 Jahren besitzen. Gut 35 % der Cuvée besteht aus Réservevine. Nach der klassischen Vinifizierung reifte der Wein gemäß der Méthode champenoise mindestens 25 Monate auf der Hefe, bevor er mit einer Dosage von 8 g pro Liter degorgiert wurde.