

Brut 'Sélection' Blanc de Noirs Champagne Philippe Gamet



La Champagne recèle de petits et grands producteurs et, au détour d'un vignoble, à l'ombre d'un vallon, on trouve toujours une maison familiale artisanale comme le domaine Philippe Gamet. Si vous souhaitez découvrir un Champagne élevé dans les règles de l'art, d'une grande qualité et à un prix plus que raisonnable, le Brut 'Sélection' Blanc de Noirs ravira les amateurs de belles bulles ou de bonnes choses, tout simplement !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Philippe Gamet
Région	Champagne
Cépage	Pinot Noir Pinot Meunier
Dosage	Brut
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2019
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

/ critics.unit. Mundus Vini

gold

Critiques et notes

Mundus Vini 2016 : **Médaille d'OR**

Decanter : **Médaille de BRONZE**

« Au nez, des arômes d'amande et des notes toastées se marient avec excellence aux saveurs de pêche mûre. Un style plaisant, guidé par le fruit, avec un caractère floral plus qu'agréable. »

Notes de dégustation

Il n'existe quasiment aucune autre région viticole au monde où deux écoles si différentes cohabitent : la Champagne ! D'un côté, nous avons de gigantesques entreprises au budget illimité qui misent tout sur la publicité et produisent des

millions de bouteilles. Celles-ci sont monnaie courante dans n'importe quel bar branché de Buenos Aires à Tokyo, du Cap à Helsinki et de Melbourne à Vancouver. Et, d'un autre côté, de nombreux petits domaines familiaux qui travaillent de manière artisanale et donnent vie à des cuvées de Champagne illustrant le terroir à la perfection, en édition limitée et peu connues à l'étranger. Buvez curieux !

Le domaine Philippe Gamet compte parmi ces maisons fort sympathiques de Champagne. On y vinifie un excellent Blanc de Noirs à partir des vignobles de pinot meunier et de pinot noir. Et c'est ainsi que la cuvée 'Sélection' se révèle au grand jour, avec beaucoup de caractère et une superbe robe jaune-verte brillante. Le bouquet intense aux arômes de coing, de pêche blanche, de poire Williams, d'agrumes, agrémenté de notes briochées et d'un soupçon de minéralité calcaire, fait preuve d'une immense finesse. En bouche, de la fraîcheur, du fruit, de fines perles et une élégance crémeuse séduiront le dégustateur dans l'instant. La finale est subtilement épicée, on peut entrevoir tout le potentiel de ce Champagne vinifié artisanalement. Et comme le dit si bien Fabienne Gamet elle-même : « À boire dès maintenant pour ne surtout pas laisser passer un moment de joie ! »...

Ce Blanc de Noirs sera à un régal à l'apéritif et, pour les gourmets parmi nous, un plat de poisson tel la sole ou le cabillaud conviendront à merveille. À déguster frais (8-9°C).

Domaine

C'est à Mardeuil qu'il vous faut vous rendre pour découvrir la maison familiale de Champagne Philippe Gamet. Nous sommes à 3 km d'Épernay, au cœur des méandres de la Vallée de la Marne. L'agriculteur François Gamet, père de Philippe, a posé la première pierre du domaine.

Un Blanc de Noirs étincelant de savoir-faire

Le Champagne Philippe Gamet Brut 'Sélection' Blanc de Noirs est assemblé à partir de pinot meunier (60 %) et de pinot noir (40 %). Les raisins sont issus de parcelles situées à Mardeuil, Damery et Fleury-la-Rivière. Le terroir est riche en argile et en calcaire et les vignes ont été plantées il y a 25 ans pour les plus jeunes et 45 ans pour les plus anciennes. Après une vinification classique, la méthode champenoise (fermentation en bouteille), le vin a vieilli sur lies pendant au moins 25 mois avant d'être dégorgé avec un dosage de 9 g/l. En ce qui concerne le potentiel de garde, il se conservera facilement 2 à 3 années en cave.