

Champagne Rosé Brut

Champagne Philippe Gamet



La Champagne recèle de petits et grands producteurs et, au détour d'un vignoble, on trouve parfois une maison familiale artisanale comme le domaine Philippe Gamet. Si vous souhaitez découvrir un Champagne d'une qualité irréprochable, le Brut Rosé est LA cuvée qu'il vous faut !

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

Critiques et notes

Mundus Vini : Médaille d'OR

Guide Hachette :

« Installés depuis 1992 tout près d'Épernay, Fabienne et Philippe Gamet exploitent 8,6 ha de vignes dans trois communes de la vallée de la Marne : Mardeuil, Fleury-la-Rivière et Damery. »

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 Rosé à partir des cépages pinot meunier (60 %) et pinot noir. La cuvée se révèle au grand jour, avec beaucoup de caractère et une superbe robe d'un rose intense. Le bouquet exhale des arômes de framboises, d'agrumes, agrémenté de notes briochées et d'un soupçon de minéralité, faisant preuve d'une grande finesse. En bouche, de la fraîcheur, du fruit, de fines bulles et une élégance à toute épreuve séduiront le dégustateur au premier regard. La finale est subtilement épicée, on peut entrevoir tout le potentiel de ce Champagne vinifié selon les savoir-faire séculaires. 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 Brut Rosé sera à un régal avant un repas ou avec un dessert aux fruits, plaisir garanti !

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 Champagne rosé, pour changer !

La cuvée Brut Rosé est issue de deux cépages : le pinot meunier (60 %) et le pinot noir. Les vignes ont des âges variables, entre 25 et 45 ans, et sont installées sur des sols argilo-calcaire sur les Crus suivants : Mardeuil, Damery et Fleury-la-Rivière. Après les vendanges, exclusivement manuelles, 20 % du pinot meunier est vinifié comme un vin rouge, assemblé par la suite au rosé. La Maison Gamet mise sur des vieillissements longs, comptez au minimum 35 mois en cave, et le dosage est de 10 g/litre pour ce qui est du Brut Rosé.