



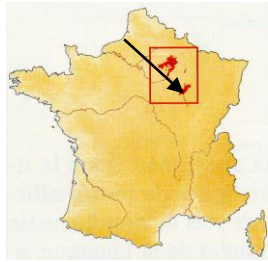
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Champagne Rive droite
Blanc de noirs

Producteur : Philippe Gamet
<https://www.champagne-gamet.com/>

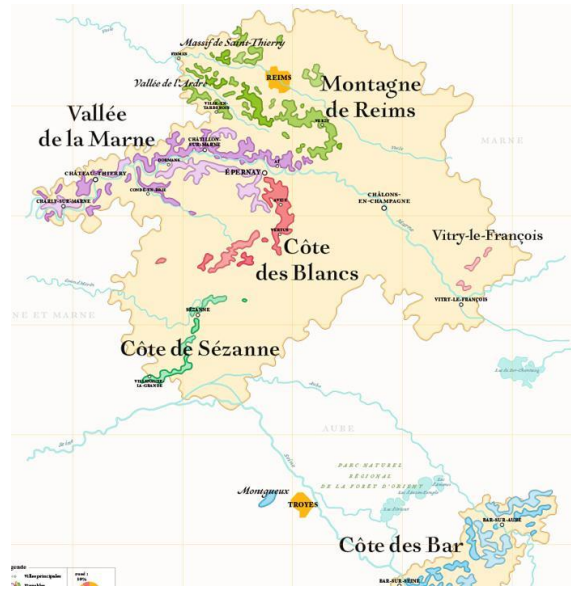


Région
Champagne
Sous région
Vallée de la Marne

Situation géographique
Mardeuil

Millésime

Note :



Principaux cépages

60 % Pinot meunier
40 % Pinot noir

Terroir

Argilo calcaire, sableux
et marneux

Climat

Exposition est, sud est

Observations

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe en blanc et rosé. C'est le seul vin en France, on l'on mélange du vin blanc et du vin rouge pour faire un vin rosé.
- Superficie de 30 900 Ha pour une production de 2 300 000 hl soit un rendement moyen de base de 74 hl/ Ha.
- Un champagne Blanc de noir est fait uniquement à base de pinot meunier et de pinot noir, il existe aussi des champagnes blancs de blancs.
- Age moyen de la vigne : 25 à 50 ans.
- 4^{ème} génération de vignerons.
- La maison est en train de passer en agriculture raisonnée. Certifié H.V.E.
- Se bois dans une flute et non dans une coupe.
- Le champagne se conserve debout.
- Température de service de 8 à 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords mets et vin

Le champagne va avec tout.

Originalité

Remarque : Les cépages sont pratiquement tous des raisins à jus blanc, les matières colorantes sont dans la peau. Il est donc tout à fait possible de faire du vin blanc à base de raisins rouges, il faut juste aucune macération (pour information, une macération de 12 à 24 heures produira des vins rosés).

La maison fait partie de ses veuves qui après guerre ont repris la vigne en main et ont commercialisées leurs champagnes. Rive Droite c'est un assemblage des terroirs de Damery et de Fleury-la-Rivière. Damery est situé en bord de marne, alors que Fleury-la-Rivière se situe au fond de la vallée, à demi-encerclé par la forêt. Vinification en cuve inox, dosage de 8 gr/l, vieillissement en cave de 20 à 35 mois. Pour accentuer l'hétérogénéité dans les assemblages, la Famille Gamet varie ses fournisseurs de tonneaux, avec bien évidemment des fûts provenant de l'unique tonnellerie de Champagne, mais aussi des tonneaux d'une tonnellerie située à Bordeaux, et des fûts de Sancerre.