

# MAISON GAMET



Maison familiale, producteur de Champagne, cidre et autres produits locaux  
à Fleury-la-Rivière, Damery et Mardeuil, dans la Vallée de la Marne.





« Viticulteurs & agriculteurs dans la Vallée de la Marne, nous sommes une maison familiale. Notre maison fût créée dans les années 1920, lorsque la demande de Champagne explosait à travers le monde. Ce sont les grands-parents de notre grand-père François qui ont élaboré leurs premières bouteilles, du côté paternel. En parallèle, du côté maternel la même histoire débutait.

Au fil des années, nos grands-parents ont développé chacun de leur côté leurs entreprises familiales. L'une essentiellement tournée sur l'aspect viticole, l'autre mêlant agriculture et viticulture.

En 1993, ce sont nos parents qui, suite à leur mariage, reprennent l'entreprise et s'associent pour exploiter 8 hectares de vignes et élaborer leurs propres Champagne. En 2018, Jean-François et moi-même sommes de retour sur le domaine pour continuer l'aventure et faire perdurer l'héritage familial.»

## « UN ÉCOSYSTÈME D'ACTIVITÉS AGRICOLES »

Le vignoble de la Maison Gamet se situe de part et d'autre de la rivière, rive gauche à Mardeuil & rive droite à Fleury-la-Rivière et Damery. Nous exploitons environ 8 hectares de vignes, & sommes fiers de notre étiquette de Récoltant-Manipulant, gage de qualité en Champagne.

Dans les champs, nous travaillons environ 200 hectares de terre de céréales dans la vallée. Selon les années, certaines parcelles sont réservées pour de la culture de fleurs mellifères, permettant à nos abeilles de produire du miel & de faire leurs réserves pour l'hiver.

En 2018, nous avons commencé à élaborer du cidre avec les pommes de notre verger familial situé à Cuchery, dans les hauteurs de Fleury-la-Rivière & d'autres pommes que nous achetons à moins de 100km de chez nous.





## DOMAINE

8,30 hectares dans la Vallée de la Marne

2 ha à Mardeuil

1.60 ha à Damery

5.00 ha à Fleury-la-Rivière

6.50 en Meunier, 1,84 en Pinot Noir, 0.26 en Chardonnay

## TERROIRS

RIVE DROITE : Argilo-Calcaire, -Sableux, -Marneux

RIVE GAUCHE : Argilo-Calcaire, -Craie, -Silex

## VITICULTURE

Enherbement & travail du sol dans le vignoble

Taille Cordon de Royat & Vallée de la Marne sur Pinot Noir et Meunier.

Taille Chablis sur Chardonnay.

Lierie, ébourgeonnage, palissage, écimage & rognage.

Vendanges à la main.

## VINIFICATION

En cuve inox, thermo-régulé, vinification traditionnelle, peu interventionniste.

En tonneaux, vinification en demi-muids et barriques, fermentation naturelle (levures indigènes).

Vinification faible en dose de soufre.

Vins de réserve conservés en cuve inox thermo-régulé, en tonneaux et en cuve émaillée.

## PRODUCTION

environ 80 000 bouteilles selon l'année.

# CHAMPAGNES

## RIVE GAUCHE

### ASSEMBLAGE

Année de base : 2021

55% Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay  
15% Vin de réserve  
Vinifié en cuve inox thermo-régulé & tonneaux.

Fermentation malolactique  
5 mois d'élevage en cuve inox thermo-régulée et tonneaux

Vieillessement sur lattes : minimum 20 mois  
Dosage : 5g/L

Lieu-dits : Carrés du Midi, Ronces, Heurte-Loup, Rocherets, Fontaine la Joute, Nombrières, Voie Liebart.

Production : 13 312 bouteilles,  
1 199 magnums (base: 2016), 100 jéroboams (base: 2016)

## RIVE DROITE

### BLANC DE NOIRS

Année de base : 2021

85% Meunier, 15% Pinot Noir  
45% Vin de réserve  
Vinifié en cuve inox thermo-régulée

Fermentation malolactique  
5 mois d'élevage en cuve inox

Vieillessement sur lattes : minimum 20 mois  
Dosage : 5g/L

Lieu-dits : Bas-Bauchets, Russelets-mal-tournés, La Fontaine du Curé, Margaines, Sente-Chatillon, Petites Loges, Chenillonnes, Vielleries, Cerisière, Clos des Goulots.

Production : 39 231 bouteilles, 2 095 demi-bouteilles

## CARACTÈRES

### ASSEMBLAGE

Année de base : 2016

80% Meunier, 15% Pinot Noir, 5% Chardonnay  
Vin de réserve : proportion irrégulière,  
Réserve perpétuelle travaillée depuis 1999.  
Vinifié & élevé en tonneaux

Fermentation malolactique  
Élevage constant en tonneaux

Vieillessement sur lattes : minimum 5 ans  
Dosage : 4g/L

Crus : Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery.

Production : 5 692 bouteilles

NB : 3 dessins d'étiquettes différents, mais ce sont les mêmes cuvées.  
Le nom et l'étiquette de cette cuvée vont changer ces prochains mois.

## HEURTE-LOUP

### PARCELLAIRE

Millésimé : 2018

100% Meunier  
Vinification & élevage en tonneaux  
Fermentation guidée par une sélection naturelle de levures à la parcelle.  
Élevage de 10 mois sur lies.

Fermentation malolactique

Vieillessement sur lattes : 3 ans  
Dosage : 0g/L

Lieu-dits : Heurte-Loup

Production : 2 599 bouteilles



## CARRÉS DU MIDI

PARCELLAIRE

Millésimé : 2019

100% Pinot Noir  
Vinification & élevage en tonneaux  
Fermentation guidée par une sélection naturelle de levures à la parcelle.  
Élevage de 10 mois sur lies.

Fermentation malolactique

Vieillessement sur lattes : 3 ans  
Dosage : 0g/L

Lieu-dits : *Carrés du Midi (left bank)*

Production : 1 637 bottles

## BAS-BAUCHETS

PARCELLAIRE

Millésimé : 2019

100% Meunier  
Vinification & élevage en tonneaux  
Fermentation guidée par une sélection naturelle de levures à la parcelle.  
Élevage de 10 mois sur lies.

Fermentation malolactique

Vieillessement sur lattes : 3 ans  
Dosage : 0g/L

Lieu-dits : *Bas-Bauchets (right bank)*

Production : 1 635 bottles

## ROCHERETS

PARCELLAIRE

Millésimé : 2019

100% Meunier  
Vinification & élevage en tonneaux  
Fermentation guidée par une sélection naturelle de levures à la parcelle.  
Élevage de 10 mois sur lies.

Fermentation malolactique

Vieillessement sur lattes : 3 ans  
Dosage : 0g/L

Lieu-dits : *Rocherets (left bank)*

Production : 1 627 bottles

## CERISIÈRES

PARCELLAIRE

Millésimé : 2019

100% Meunier  
Vinification & élevage en tonneaux  
Fermentation guidée par une sélection naturelle de levures à la parcelle.  
Élevage de 10 mois sur lies.

Fermentation malolactique

Vieillessement sur lattes : 3 ans  
Dosage : 0g/L

Lieu-dits : *Cerisières (right bank)*

Production : 341 bottles

# CÔTEAUX CHAMPENOIS

# RATAFIA

## ROSÉ

### ASSEMBLAGE

Année de base : 2021

85% Meunier, 15% Pinot Noir  
45% Vin de réserve  
Vinifié en cuve inox thermo-régulée

Assemblé à 8% de vin rouge de Pinot Noir,  
élaboré au domaine

Fermentation malolactique  
5 mois d'élevage en cuve inox

Vieillessement sur lattes : minimum 20 mois  
Dosage : 5g/L

Lieu-dits : *Bas-Bauchets, Russelets-mal-tournés, La  
Fontaine du Curé, Margaines, Sente-Chatillon, Petites  
Loges, Chenillonnes, Vielleries, Cerisière, Clos des Gou-  
lots.*

Production : 5 867 bottles

## ROSÉ DE SAIGNÉE

### PARCELLAIRE

Récolte : 2018

100% Meunier  
Macération de 30h,

Pas de fermentation malolactique

Vieillessement sur lattes : 3 ans  
Dosage : 5g/L

Lieu-dits : *Clos des Goulots*

Production : 1 692 bottles

## CLOS DU GOULOT

### PARCELLAIRE

Millesime : 2022

100% Meunier  
Macération de 30h + Infusion de baie  
Coteaux Champenois Rosé

Vieilli en tonneaux pendant 1 an

Lieu-dits : *Clos du Goulots*

Production : 600 bouteilles

## CLOS DU GOULOT

### PARCELLAIRE

Millésime : 2022

100% Meunier  
Macération de 48h

Vieilli en tonneaux pendant 2 ans

Lieu-dits : *Clos du Goulots*

Production : 400 bouteilles

# CIDRE

# MIEL



## CIDRE

ASSEMBLAGE

Récolte : 2022 & 2023

Assemblage de pommes acidulées et aigres.

Vinifié en cuve inox  
Fermentation à froid

Méthode ancestrale  
Sucre Résiduel : environ 25g/L  
Effervescence naturelle

Production : 10 383 bouteilles,  
5 472 bouteilles de 33cl , 237  
magnum (2022)

## CIDRE

MONOVARIÉTAL

Récolte : 2023

100% Avrolles  
Vinifié en cuve inox  
Fermentation à froid

Méthode ancestrale  
Sucre Résiduel : environ 25g/L  
Effervescence naturelle

Production : 2 000 bouteilles

## COING

MONOVARIÉTAL

Récolte : 2023

100% Vranja  
Vinifié en cuve inox  
Fermentation à froid

Méthode ancestrale  
Sucre Résiduel : 0g/L  
Effervescence naturelle

Production : 1 052 bouteilles

## MIEL

ASSEMBLAGE

Récolte : 2022

MIEL TOUTES FLEURS  
MIEL DE SARRASIN

Le miel est élaboré par nos  
abeilles à Mardeuil, au domaine.

Le rucher est composé de 8  
ruches.

La Maison Gamet, reflète la maison tel qu'on la définit ; un édifice, une habitation, une maison familiale et non pas une industrie. En Champagne, la Maison est utilisée pour définir les maisons de Champagne, qu'elle soit grande ou petite. On parle aussi de domaine, mais la maison c'est familiale, c'est l'héritage de nos aïeux.

Dans un monde qui évolue, la Maison Gamet se positionne sur un modèle économique durable, où nous ne favorisons pas la quantité mais la qualité de nos produits, tout en diversifiant nos activités : la viticulture, l'agriculture céréalière, la cidriculture, l'apiculture.

Nos activités se développent dans notre secteur de la Vallée de la Marne, de Mardeuil à Fleury-la-Rivière et ses alentours.

Venez nous rendre visite au domaine, sur réservation. Nous serons ravis de vous faire découvrir nos produits & activités.





MAISON  
GAMET

[WWW.MAISON-GAMET.COM](http://WWW.MAISON-GAMET.COM)