

[Champagne Tasting] Les champagnes de garde de la maison Gardet

6 AVRIL 2019 0 COMMENTAIRE



Présente à Champagne Tasting ce samedi 6 avril à Paris, la maison Gardet produit des champagnes faisant la part belle aux raisins noirs – pinot noir, meunier – et volontiers taillés pour la garde. Une nouveauté fait son apparition : une cuvée Dosage Zéro.

Fondée à Épernay en 1895 puis relocalisée à Chigny-les-Roses depuis 1930, Champagne Gardet est une maison familiale qui connaît, depuis 25 ans, un joli renouveau suite à son rachat par la famille Prieux. Le directeur général Olivier Legendre (à gauche sur la photo ci-dessus), arrivé aux manettes avec les nouveaux propriétaires, s'est employé à relancer la production (on est passé de 400 000 à 800 000 bouteilles, sachant que la maison possède 5 hectares en propre et s'appuie, pour le reste, sur des approvisionnements), élargir la gamme – 12 cuvées sont actuellement produites – et développer la stratégie commerciale. Réalisant 70% de ses ventes à l'export, sur un marché historique comme le Royaume-Uni, mais aussi au Japon, en Australie, en Nouvelle-Zélande, au Canada, en Russie, la maison Gardet entend aujourd'hui s'étendre aux États-Unis, un marché à fort potentiel de développement.

Ce quart de siècle d'essor s'est fait dans le respect du style de la maison, très "Montagne de Reims" avec sa prédisposition pour le pinot noir et le meunier, perpétué par l'œnologue Stéphanie Sucheyre. "Cette identité est très importante pour nous", explique Olivier Legendre, "tout comme notre culture du vieillissement – trois ans pour les BSA, treize ans en caves pour notre millésime 2005 que nous avons tout juste mis en marché". Il en ressort des champagnes au style volontiers vineux mais frais, taillés pour la garde et la gastronomie. "Nous défendons fermement l'idée que le champagne se boit à table, sur toute la longueur du repas, avec de multiples possibilités d'accords, de l'apéritif au dessert en passant bien sûr par le fromage", souligne le directeur général.

Pendant Champagne Tasting, ce samedi 6 avril à l'hôtel Salomon de Rothschild (Paris 8ème), Champagne Gardet fait déguster les trois cuvées suivantes :

— Auteur



Mathieu Doumenge



Brut Premier Cru Blanc de Noirs – 60% pinot noir, 40% meunier (28 €). La cuvée "emblème" de la maison, très représentative de la Montagne de Reims. Dosé à 8 grammes, ce champagne présente un caractère plus vineux mais aussi plus gras, onctueux, crémeux, avec ses notes de noisette et sa texture subtilement beurrée. On l'imagine sans mal sur une belle poularde à la crème.



Extra Brut 2012 – 66% pinot noir 34% chardonnay (38 €). Le premier millésimé de la maison, si l'on excepte le 2005 qui a bénéficié d'un plus long vieillissement en caves. Celui-ci a été attendu quatre ans. Dosé à 4 grammes, il déploie une jolie vivacité, une vinosité très mesurée, avec un profil frais, mentholé, chair de poire juteuse, assez énergique.



Dosage Zéro – 66% pinot noir 34% chardonnay (33 €). Une nouveauté présentée lors du dernier salon ProWein. Non dosé, vieilli 6 ans, 50% inox 50% foudre, ce champagne présente un nez enveloppant, intense, sur un fruit jaune dense et mûr. Notes légèrement grillées, foin, style très droit, de jolis amers sur la finale. Désaltérant et élégant.

