



CHAMPAGNE GARDET

Depuis 1895

PRESTIGE CHARLES GARDET MILLÉSIME 2008

Assemblage de vins d'exception, la cuvée Prestige Charles Gardet est toujours un brillant témoignage du savoir-faire traditionnel de la Maison Gardet. Ce Millésime 2008 s'exprime particulièrement par la structure et la droiture de ses arômes.



Cépages & Terroir



Chardonnay - 70%

Provenance : Côte des Blancs (Cuis, Avize)
Montagne de Reims (Trépail)



Pinot Noir - 30%

Provenance : Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ)

Premiers & Grands Crus uniquement

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, pas de fermentation malolactique
Elevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 15 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 5 g/L

A partir d'une liqueur et de sucre de betterave

Le Millésime

Météorologie L'automne 2007 a été une période fraîche, mais avec un temps sec et a suivi un hiver plutôt doux. Le printemps 2008, majoritairement humide, laisse apparaître une floraison début juin avec encore des températures très basses. La maturation du raisin de mi-août à mi-septembre s'est déroulée sans problème.

Vendange Début : Chez Gardet a eu lieu du 17/09 au 06/10.
Conditions : temps sec et frais (parfait).
Caractéristiques : 2 paramètres remarquables nous font retenir l'année 2008 : l'acidité et la teneur en azote. La vendange a ainsi été très abondante.

Bilan La météorologie a globalement été incertaine et fraîche pendant la campagne, puis on voit le retour providentiel du soleil à la vendange.

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10°C

Robe Jaune or aux reflets dorés avec une bulle vivante et joyeuse.

Nez 1^{er} nez plutôt discret, avec des notes iodées et minérales, puis il s'ouvre sur des notes de fleurs blanches évoluant ensuite sur des arômes de fruits savoureux, épicés et des notes cirées.

Bouche Finesse et tension. Avec une attaque sur la fraîcheur, la bouche est acidulée, très citronnée avec des notes de pomme granny smith. La fin de bouche sur le zeste de citron laisse une belle persistance aromatique à l'ensemble.

Alliances gastronomiques

Queues de Langouste, Saint-Pierre grillé, Bar au sel, un Homard Bleu ou encore des Noix de Saint-Jacques. Ou en apéritif pour de grandes occasions.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : juillet 2009

Flaconnages: bouteilles

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Diam, en liège technologique.

Garde après expédition :
Prêt à la dégustation, peut être gardé
en conditions de cave jusque 10 ans.

Récompenses

James Suckling 2024, 93 Points

The Drinks Business - Champagne Masters
2024, Médaille d'Or

