



©Gardet

Das Maison Gardet

Das Haus [Gardet](#) wird durch die einen als „Mini-Krug“ hochgejubelt, nicht aber durch verschiedene Experten. Beziehungswise eben auch gerade umgekehrt. [Richard Juhlin](#), bestimmt der beste Champagner-Experte weltweit, beschreibt dieses Haus mit folgenden Worten: „ein richtiges Spitzenhaus dürfte man es kaum nennen“. Sicher ist allerdings die Grossartigkeit verschiedener Jahrgänge bis 2007.

Gardet wurde 1895 durch Charles Gardet in Epernay gegründet, dann in

den 1930ern durch die nächste Generation nach Chigny-les-Roses, im Süden von Reims, verlegt. In der kleinen Gemeinde, wo auch u.a. J. Lassalle angesiedelt ist, erwarb Georges Gardet ein Anwesen im Belle Epoque-Stil.



Der Wintergarten von Gardet

©DR

Im Jahr 2007 wechselte das 7ha. grosse Haus, welches jedes Jahr immerhin 1 Million Flaschen abfüllt, den Besitzer. Die [Groupe Prieux](#) übernahm das Champagner Haus, investierte konsequent, aber behielt auch den eher altmodischen/klassischen Stil. Die einzige Änderung betrifft die Zugänglichkeit der Champagner durch deren erhöhte Fruchtigkeit.

Die verkosteten Champagner

- [Champagne Prestige Charles „Rosé de Saignée“ brut millésimée 2002, 1er Cru](#)
- [Champagne Blanc de Blanc Brut millésimé 1997](#)
- [Champagne Blanc de Blanc Brut, Vintage 1993](#)
- [Champagne Blanc de Blanc Brut Vintage 1990](#)
- [Champagne Brut Vintage 1988](#)
- [Champagne Vintage Brut Special 1987](#)
- [Champagne Brut Millésimé 1982](#)
- [Champagne Vintage Brut, Royal England, 1979](#)
- [Champagne Vintage Brut Spécial 1969](#)
- [Champagne Vintage Brut Spécial 1962](#)

Champagne Prestige Charles „Rosé de Saignée“ brut millésimé 2002, 1er Cru

50% Pinot Noir und 50% Pinot Meunier. Die Rebstöcke sind auf 1er Cru Lagen der Montagne de Reims gelegen.

Verkostet am 03/01/2016:

Feines, rosiges Pink-Grapefruit, bereits mit leicht orangen bis braunen Reflexen am Rand. Sehr lebendige Perlenketten, nahezu die ganze Fläche ist mit einem Teppich versehen.

Erste Nase: Blüten, Rosen, Pfeffer, Nuss, Weizengebäck, Röstaromen, Malz-Kaffee, Brotkruste.

Zweite Nase: Zitrus, rote Beeren, rote Johannisbeeren, Lindenblüten, Honig, Mandeln, Salbei, Holzaromen.

Das Ganze wirkt sehr intensiv, komplex, seidig, offen, doch recht opulent. Mit der Zeit entwickeln sich unterschiedliche Düfte kandierter Zitrusfrüchte wie Grapefruit, Limetten und Orangenzesten sowie konfierte Kumquats, mit Honig und weisser Schokolade, Kaffee, Mandeln und Marzipancreme, auch noch getrocknete Feigen, Gebäck-Gewürznoten wie Muskatnüsse, Zimt, Steinobst wie reifer Pfirsich... Also eine beeindruckende Komplexität zeichnet diesen jungen Champagner aus.

Im Gaumen sehr feine Mineralität wie u.a. etwas feines Meersalz. Die Textur ist cremig, mit feiner Säure und Fruchtigkeit, mit Dörraromen. Blumig, Zitrusnoten mit kandierten Orangenschalen, Preiselbeeren. Dieser Champagner zeigt sich unglaublich jung, spritzig, lebendig, und frisch. Eher schwer zu glauben, dass er schon 12 Jahre alt ist. **17.75/20** (92/100).

Man kann diesen Champagner bestimmt noch drei bis fünf Jahre lagern.

Speisen: Weisschimmelkäse, zart gebratenes Kalbfleisch oder wunderbare Kaninchenkeulen im Mandelsud.



Verkostet am 07/10/2015:

Feines, rosiges Pink-Grapefruit, bereits mit leicht orangen bis braunen Reflexen am Rand. Sehr lebendige Perlenketten, nahezu die ganze Fläche ist mit einem Teppich versehen.

Blüten, Rosen, pfeffrige Noten, Nuss, Weizengebäck, Röstaroma, Malz und Kaffee in der ersten Nase. Zitrusfrucht, rote Beeren, darunter Johannisbeeren, Lindenblüten, Honig, Mandeln, Salbei in der zweiten Nase. Das Holz ist noch sehr präsent. Diese Nase zeigt sich sehr intensiv und aufgeschlossen, komplex, feingliedrig und doch recht opulent. Später strömen Blütendüfte mit Honig aus dem Glas aus. Eine schöne Palette unterschiedlicher Aromen kandierter Zitrusfrüchte wie Grapefruit, Limette und Orangenzesten sowie kandierte Kumquats und weisse Schokolade, Kaffee, Mandeln gewinnen mit der Zeit an Bedeutung und es hört nicht auf, neue Nuancen zu bieten. Später lassen sich noch getrocknete Feigen, Gebäck-Gewürznoten wie Muskatnüsse, Zimt, Steinobst wie reifer Pfirsich und, nicht zuletzt schwarze, saftige Kirschen wahrnehmen. Dieses Duftkaleidoskop ist ein purer Wahnsinn.

Im Gaumen sehr feine Mineralität und etwas feines Meersalz, die Textur ist cremig, mit feiner Säure und Fruchtigkeit und mit Dörraroma ausgestattet. Dieser Champagner zeigt sich unglaublich jung, spritzig, lebendig und frisch. Eigentlich ist es eher schwer zu glauben, dass er doch schon fast 15 Jahre alt ist. **18.25/20** (94/100).



Champagne Blanc de Blanc Brut millésimé 1997

Verkostet am 29/05/2016:

Visueller Aspekt: Helles Strohgelb mit grünrötlichen Farbreflexen, brillante, durchgehende Färbung ohne Trübung. Feine Perlenstränge bilden einen schönen Teppich, sehr schöne Mousse.

Aromatischer Aspekt: Keine oxidativen Töne, weder in der Nase noch im Gaumen. Die erste Nase wirkt weinig und bietet grüne Aromen, Zitrone, Gras und Wiesenmoos. Die zweite Nase entwickelt dann Düfte von Honig, Zitrusfrüchten, Kefen, Bohnen, Nüsse. Eine feine Mineralität, Jod, Muskat, Fruchtbonbons.

Geschmackvoller Aspekt: Der Druck des Korkens beim Entkorken verspricht einen kraftvollen Flascheninhalt, was sich aber nur zum Teil bewahrheitet. Weicher und frischer Gaumen, Schokoladenbiscuit, süßes Brot, buttrige Maiskörner (Sweetcorn), Ananas Mango, Pfirsich, Mandelgebäck Madeleines, Cappuccino, Mandelpraliné, gekochte Birne... Deutlich mehr Komplexität als in der Nase. Ein Champagner, mit welchem man sich befasst. Im Abgang kraftvoll, fruchtig und aromatisch, mittlere Länge, pfeffrig, mineralisch, am Gaumen weich aber auch frisch.

Gesamtbild: Die Reife dieses 18-jährigen Blanc de Blancs ist überraschend weit fortgeschritten. Nun kommt ein Hauch Altersfirn. **17.25/20** (90/100).

Speisen: Terrinen von hellem Fleisch.



Champagne Blanc de Blanc Brut, Vintage 1993

Verkostet am 01/09/2015:

Helles Grün mit strohgelben Reflexen, klar durchgehende Brillanz der Farbe. Am Rand etwas helles Nussbraun als erstes Anzeichen des Alters. Gleichmäßige, fast jugendliche und feine Perlenketten wie bei einem „sehr jungen“ Champagner. Die erste Nase offenbart holzige Noten, darunter Fassgewürze und Karamell. Praliné, Zopfbrot, Vanille sowie eine sehr leichte Salzigkeit ergänzen das Aromabild. Die zweite Nase bietet nach gutem Schwenken Zwetschgen, süße, reife Bananen, weissen Weinbergpfirsich, auch trockene und gedörnte Kernobstfrüchte sowie etwas grüne Kräuter und feuchtes Gras.

Der Gaumen zeigt sich zunächst verhalten, aber auch bereits fein. Dann wirkt er aber auch weinig und kraftvoll in der Gaumenmitte sowie komplex und mundfüllend. Weisse Schokolade, Holzgewürze, süße Zitrone und Limette, Ananas, grüne Äpfel, Holunderblüten, Lindenblüten und ganz feine Minze, Kaffeenoten, getrocknete Banane und Mango, süße Zitrusfrüchte und schliesslich Himbeeren gestalten das beeindruckende Aromaspektrum. Es ist wie eine frühe Bühnenkomposition von Kandinsky. Man könnte sich unendlich lang damit befassen und wird stets etwas Neues entdecken. Die cremige Struktur und die feine Säure bilden das Gerüst. Langer, kraftvoller und vollmundiger Abgang mit Honig, Melasse, Litschi, Dörrbirne, Kirschen und Mirabellen. **17.75/20** (92/100).

Speisen: Ein Geflügelleberragout war ein optimaler Begleiter an diesem Abend. Auch eine feine, cremige Geflügelterrinerie wäre ein guter kulinarischer Begleiter.



Champagne Blanc de Blanc Brut Vintage 1990

Verkostet am 07/10/2015:

Leuchtendes Grüngold, durchgehend klare, brillante Farbe. Noch immer kraftvolles, lebendiges Perlenspiel mit sehr schönem Teppich wie aus dem Bilderbuch. Keine Alterungsanzeichen in der ersten Nase, dafür Holznoten sowie Düfte nach Lindenblüten, Karamell, Vanille und auch trockenen und gedörrten Kernobstfrüchten.

In der zweiten Nase strömen Düfte nach Zopfbrot, Hefe, sehr leichter, würziger Mineralität, Zwetschgen, süssen, reifen Bananen und weissem Pfirsich sowie Aprikose aus.

Im Gaumen lassen sich Holunderblüten, feinfruchtige Dörraromen wie Pflaumen, Rosinen und Mango wahrnehmen. Buttermilch, Praline, weisse Schokolade, auch etwas Waldkräuter, Pilze, Nüsse, Tabak und nicht zuletzt Beeren ergänzen das Aromaspektrum im zarten und voluminösen, komplexen und harmonischen Gaumen.

Sehr erfrischender, körperreicher, wiederum aromatischer Abgang. Einfach zum Geniessen oder mit einem schönen Rotschimmelkäse und Birnenbrot. **18/20** (93/100).



Gardet Blanc de Blanc 1990



Gardet Brut Vintage 1988

Champagne Brut Vintage 1988

Verkostet am 31/07/2015:

Brillante, klare und kräftige Farbe mit spannenden Tönen, welche an helles Nougat, Haselnuss mit grasfarbigen, grünen Reflexen erinnern.

Feiner Schaum und eine ebensolche, feine, vielfache Perlenkette mit herrlichem Perlenteppich, durch und durch feine sanfte Bläschen. Die erste Nase offenbart eine feine Mineralität mit Meeresbrise, d.h. salzigen Noten, aber auch Algen und weiteren grasigen Komponenten. Hefe, Sauerteigbrot, feines Süßgebäck begleiten diese erste Nase.

Nach einigen Minuten zeigt die zweite Nase feine Düfte nach Zopf, Brioche, weissen, reifen Pfirsichen, Rahmkaramell, Haselnuss, Blüten von Rosen, mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen ein voller, frischer, lebendiger Champagner, fein prickelnd und jugendlich. Mit 27 Jahren eine unglaublich kraftvolle Aromatik. Trockenfeigen, Portwein, gedörrte Bananen, weisser Pfirsich, Beerenfrüchte, Salbei, Honig. Im Abgang überraschend sehr lang, feine mineralische Noten wie Meeralgeln verbunden mit Nachgeschmack von etwas kräftiger, dunkler Schokolade. Sehr leichte Fruchtsüsse von Dörrfrucht und Meringue. **18.25/20** (94/100).

Champagne Vintage Brut Special 1987

Verkostet am 19/08/2015:

Zartes Zitronengelb mit Gold und Grünreflexen. Klare, brillante Farbe ohne Trübung oder Brauntöne. Feine Perlenketten gestalten sich im Glas und zeigen die gleiche Regelmässigkeit und volle Kraft wie ein fünf bis achtjähriger Champagner. Die Oberfläche wird dann von einem sehr schönen und grossen Schaumteppich gezeichnet. In der ersten Nase lassen sich Düfte von Zopf, ofenfrischen Milchbrötchen (Weggli), Hefe, Zwieback, gedörrten und kandierte Zitrusfrüchten und schliesslich reifer Mango wahrnehmen. Also ein besonders angenehmes und vielschichtiges Gefühl. Die zweite Nase offenbart hingegen Mohn, Lindenblüten, Dörrfrüchte, sowie ein Hauch Minze, Malz, Praliné, Pink Grapefruit, Ameisensäure und Honig. Das Ganze erweckt die Lust auf den ersten Schluck. Ein kraftvolles und komplexes, dichtes und vielschichtiges Aromaspiel, prickelnd, frisch und spritzig hat sich da angeboten und zeigt, dass ein eigentlich eher schlechter Jahrgang im Champagner Anbaugebiet doch die Erzeugung von ein paar tollen Überraschungen ermöglicht hat.

Spannender Gaumen, zwar mit Holz, aber auch komplexen, empyreumatischen Noten wie Karamell, Kandiszucker, Bärendreck. Würziger Honig mit Blüten, leichtes, salziges Rahmkaramell, erdige Komponenten wie Pilze, nicht zuletzt fein geröstete Nüsse und Milkschokolade bilden das Aromaspektrum im Gaumen. Man könnte sich eine Zeit lang mit diesen Düften befassen und bestimmt immer wieder etwas Neues entdecken. Anständiger, flüssiger Gaumen mit einem sehr lang anhaltenden und kraftvollen Abgang. Das Ganze wirkt doch cremig mit holziger Würzigkeit. Allerdings eher schnell (innerhalb einer Stunde) zu trinken. Mit der Zeit verliert der Wein etwas an seiner Form, ohne jedoch an Komplexität einzubüssen. **17.5/20** (91/100).

Speisen: Benötigt nicht unbedingt kulinarische Begleiter. Wenn doch, dann sicherlich helles Geflügel aus dem Ofen.



Champagne Brut Millésimé 1982

Verkostet am 11/08/2015:

Helles Haselnuss koloriert mit Grünreflexen, feste, klare Farbe ohne Trübungen.

Ein ruhiger Champagner bietet sich mit einem fast punktuellen Teppich in der Mitte, gebildet von den drei, vier Perlenketten, welche ganz gemächlich aufsteigen.

Sehr feine und ruhige Mousse. Die Perlage lässt auf eine lange Hefelagerung von bis 60 Monaten schliessen.

Die erste, komplexe Nase offenbart mineralische Akzente, Algen, Salzigkeit, florale Noten, Apfel, Grapefruit. Nicht zuletzt helle Beeren. Die zweite Nase zeigt sich spannend. Hefe, Brot Zopf, frisch getrocknete Nüsse, Eicheln, Pilze, Moos, Jod, Mandeln, trockene Birnen und Bananen, Kompott und Madeira gestalten das vielschichtige und tiefe Aromaspektrum. Dabei fällt positiv auf, dass sich keine oxidativen Alterstöne wahrnehmen lassen. Man wähnt sich buchstäblich in einem grossen Laden im Piemont oder Montelimar, wo man Torrone oder Nougat geniesst, wobei feine, salzige Mandel-Meeresnoten diese Eindrücke vervollständigen.

Nach kurzer Trinkdauer, so beim dritten Schluck wird dieser Champagner immer feiner, aromatischer und vielschichtiger.



Ein voller und komplexer Körper. Eine sehr verführerische Süsse zeigt sich und erinnert an Karamell mit Fleur de Sel und etwas Algen. Wenig feine Säure, wobei diese fast jugendlich wirkt. Ausserdem zeigt sie eine noch schäumende Spritzigkeit. In der Mitte lassen sich Aromen heller Schokolade, Karamell, Meringue, Mandeln, Mirabellen, grüner Apfel, wenig Blütenduft rosiger Art, eher kleine dezente Früchtenoten auch getrocknete helle Beeren und Pink-Grapefruit schön erkennen. Voller, wiederum aromareicher, mineralischer Abgang, welcher sich aber eher kurz gestaltet. Wiederum mit dem Nougat-Torrone Geschmack sowie der feinen, salzigen Mandel-Meeresbrise.

Dieser Champagner wird zum Ende so schön und fein, dass man eine zweite Flasche von dieser Art haben müsste. Rundum ein würdevoller Champagner, welcher nicht zwingend durch kulinarische Leckereien begleitet werden muss, um richtig Spass zu bereiten.

Wir möchten dennoch auf folgendes aufmerksam machen: Nicht jede Flasche, wenn auch aus der gleichen Charge-Lage-Abfüllung präsentiert oder trinkt sich in dieser Topverfassung. Also ist Vorsicht angesagt. Diese Flasche trotzdem **18.75/20** (96/100).

Speisen: Gardet Brut 1982 harmoniert dank der feinen mineralischen Süsse und Salzigkeit perfekt mit einer gebratenen Seezunge sowie Bärenkrebsen.

Champagne Vintage Brut, Royal England, 1979

Verkostet am 05/08/2015:

Jeder Weinliebhaber hat schon einmal von der Champagner **Cuvée Winston Churchill** gehört. Weniger bekannt ist dafür, dass das Champagnerhaus [Gardet](#) in den 1960er und 70er Jahren eine Exportabfüllung für UK auf den Markt gebracht hat. Dieser wurde oft eine differenziertere, teilweise höhere Dosage eingesetzt, um den englischen Geschmack zu treffen. Heute und aktuell sind es wieder vermehrt tiefere Dosagen, die nachgefragt werden. Angestrebt werden heute immer öfter Sec oder eine Ultra Zero-Dosage.

Kupferbraun, roter Stich mit gelben Nuancen am Rand. Durchgehend klare Farbe. Wenige, dafür sehr feine Perlen. So fein, dass sich kein Teppich mehr ergibt. Eine Mousse bildet sich nur zu Beginn sehr dezent und verfliegt schnell, nicht sehr bildhaft.

Die erste Nase bietet Noten von Brot, Madeira, Sultaninen, Meeresbrise etwas Algensalz, Teer und Süssgebäck. Die zweite Nase offenbart hingegen ein komplexeres Aromaspektrum mit Mandeln, Honig, Salbei, Lavendel, gebrannter Creme, Portwein, Mango, Dörrbirne, Marzipan, Kirschblüten, Holderblüten... Man könnte sich lange mit dieser sehr animierenden, eigentlich tiefen Nase befassen.

Im Gaumen fein, mit nicht mehr aufbrausender Kohlensäure, diese ist nur noch weit hinten wahrnehmbar. Zur Gaumenmitte, aber ungemein erfrischend und fein fruchtig. Feigen, reife Bananen, Holunder, Minze, spürbare Süsse von Frucht, aber auch aufgrund der etwas möglichen höheren Dosage, fein und komplex, überraschend langes Mundgefühl, Erdbeere, Guave, überreife Zwetschgen, Apfelkonfitüre.

Im Abgang schlank und doch ungewohnt lang, eher trocken und nicht mehr mit Säure behaftet. Trockene Früchte und Beeren, Portwein, Karamell, Feigen. Strahlt von Eleganz. „Kitzelt“ wunderbar zuhinterst im Gaumen. Sehr nachhaltiger und aromatischer Abgang mit Akzenten von Früchten und Kräutern gleichermassen. Fast keine Mineralität mehr. **18.5/20** (95/100).

Speisen: Ein buttriges Rib Eye Steak vom Mangalitza Schwein wäre ein idealer Begleiter, mit Amandine Bratkartoffeln und Rotwein-Portweinbutter, ein Salat mit Nussöl und Apfel Balsamico harmoniert bestens.



Champagne Vintage Brut Special 1969

Verkostet am 14/04/2014:

Noch kraftvoll mit Druck beim Öffnen. Bei dem Alter wird dieser hohe Druck, welcher vom Kork kommt, nicht mehr erwartet. Der 1985er, welcher ein paar Tage zuvor verkostet wurde, war um einiges weicher.

Gelbgold mit hell braunem Ton und ganz leichter Trübung. Es erinnert ein bisschen an einen sehr gereiften Meursault. Doch ein guter visueller Eindruck. Sehr leichter Schaum am Rand. Die Perlenkette ist fein, besinnlich. Zählbar langsam steigend. Ein dezenter kleiner Perlenteppich an der Oberfläche.

In der Nase sofort Hefe, Himalaya Salz, krautige Noten, Nuss, Sherry, Nougataromen. Aber auch sehr weinig (mehrheitlich Chardonnay?). Die Geschmacksnoten beinhalten auch florale Noten wie Heu, Blüten. Nicht zuletzt erdige Noten. Also eine schöne, klar vorhandene Komplexität.

Im Gaumen ein cremig-sanfter Wein, kitzelt aber am Gaumen noch recht kräftig. Voller, fast wuchtiger Abgang, eher lang, leicht salzig und wiederum mit diesen Nuss-Mandelnoten, aber auch dezenten muffigen Pilznoten.



Der Kork des Vintage Brut Special 1969



In den Kellern des Maison Gardet

©Gardet

Champagne Brut Spécial 1962

Verkostet am 03/01/2016:

Die „Enttäuschung“ dieses über ein halbes Jahrhundert alten Champagners zusammengefasst gleich vorweg:

Rotgold mit Kupferreflex ins Bernsteinfarbige wechselnd. Hohe Farbbrillanz, keine Trübungen, keine Perlage mehr. Diese Flasche war doch noch ein recht komplexer und hervorragender Champagner, wie es die nächsten Zeilen zeigen.

Erste Nase: Madeira, Metall. Moos, muffiger Ton, feuchtes Holz, wenige schwarze Beeren.

Zweite Nase: Holz, Pilz, Bittermandeln, Zitrusfrüchte, Haselnuss, Butterbiscuit, mineralische Komponenten.

Im Gaumen eher kurz mit Zitrone/Limonade mit sehr feiner, süsser Säure, weisse Schokolade, kräftige, süsse Noten trockenen Sherrys, wenig, feine Melasse, leichte Gewürznote wie Zimt, Muskatnuss, Süssholz, aber auch reife Mango.

Mit dem nachfolgenden Glas wird dieser Wein zunehmend länger und voller, er wird durch Noten gedörfter Früchte, darunter vieler Rosinen verstärkt. Es entfalten sich Düfte von feiner Zitrusfrucht, getrockneter Ananas, Granatapfel, Hefen und Brotkrumen, mit einer dezent spürbaren Salzigkeit.

Zu diesem Wein braucht es nicht zwingend einen Begleiter. Der war in jeder Hinsicht noch immer kraftvoll und recht komplex in der Aromatik. **17.25/20** (90/100).

Speisen: Omelette nur aus Eiweiss mit Burgunder Trüffelbutter, Bratkartoffeln und Zopfschnitte sind kulinarisch ein idealer, feiner Partner.



Autor: REMO's / rdmm
29. Dezember 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Gestaltung: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.