

UNE HISTOIRE CHAMPENOISE




CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

LE STYLE GARDET



Un équilibre parfait entre tradition
et modernité pour des vins d'exception...

La Maison Gardet naît à la fin du 19^e siècle lorsque Charles Gardet, fin commerçant un brin aventurier pour l'époque, fonde sa maison à Epernay. Dans les années 30, Georges Gardet, fils du fondateur, s'installe à Chigny-les-Roses, dans une demeure Belle Epoque, avec un objectif précis : développer la marque de Champagne Gardet, tout en continuant à proposer des vins de qualité irréprochable.

Pour cela, il s'appuie sur les règles de l'élaboration du champagne : un approvisionnement de qualité en raisins et une élaboration de vins d'excellence. Cet objectif et ce respect de la tradition restent au cœur des préoccupations de la famille PRIEUX, aujourd'hui propriétaire de la Maison et profondément ancrée dans son terroir d'origine : la Champagne. En effet, depuis plusieurs générations, l'exercice des métiers agricoles et arboricoles a façonné l'esprit familial désormais perpétué par Christophe PRIEUX, Président de la maison et par Olivier LEGENDRE, Directeur Général.

Maintenir année après année la qualité et le caractère de ses champagnes, tout en tirant parti des dernières innovations technologiques afin de maîtriser toujours plus chaque paramètre de la méthode champenoise de vinification... Tout le savoir-faire de la Maison Gardet repose dans cet équilibre précieux entre tradition et modernité - un équilibre qui fait toute la spécificité du style Gardet.

A perfect balance between tradition
and modernity for outstanding wines...

Maison Gardet came into being in the late 19th century when Charles Gardet, a shopkeeper with an adventurous outlook for the time, founded his establishment at Epernay. In the 1930s, Georges Gardet, son of the founder, moved into a Belle Epoque residence in Chigny-les-Roses, with a very precise aim: to develop the Champagne Gardet brand, whilst continuing to supply wines of unimpeachable quality.

To do so, he based his method on the secular champagne making rules : a high quality grapes supply and a wine making process fully oriented toward excellence. This purpose and the respect of tradition are still at the heart of the current owners' preoccupations: the PRIEUX family. Deeply attached to their roots, the Champagne region, the family has been working in the arboricultural and agricultural sectors for years; passing on their love for their land from generation to generation. These values have shaped the family spirit which is now perpetuated by Christophe PRIEUX, President of Maison Gardet, and Olivier LEGENDRE, Managing Director.

Maintaining the quality and character of its champagnes year after year, whilst taking advantage of the latest technological innovations in order to master even more finely every parameter of "méthode champenoise" winemaking... The essence of Maison Gardet's expertise lies in this priceless balance between tradition and modernity – a balance that defines the Gardet style.

LA ROSE
ET LE CHAMPAGNE



Une histoire champenoise...

Depuis toujours, un lien puissant unit la rose et le champagne, le rosier et la vigne. Deux arbrisseaux rampants à la complicité forte, l'un destiné à produire le noble grain, l'autre à former d'odorantes fleurs colorées. Deux plantes surtout sensibles à la même maladie, l'Oïdium, dévastatrice encore il y a quelques siècles. Parce que la rose exprime très tôt les premiers signes de cette maladie, les viticulteurs champenois ont pris l'habitude de planter des rosiers dans leurs vignes afin d'identifier plus rapidement les symptômes et éviter la contamination à l'ensemble des pieds. Si l'Oïdium n'est plus le fléau qu'il a pu être, la rose est restée au fil des siècles la protectrice des vignes.

La Maison Gardet a su préserver l'histoire avec La Perla® de Gardet, une rose d'exception, dont les qualités esthétiques et sensorielles reflètent à la perfection le style de ses champagnes.

Emblématique de la relation qui unit la Maison avec la reine des fleurs, La Perla® de Gardet est une rose romantique à la robe pastel. Cet hybride de thé labellisé ADR présente ses fleurs en ombelles, lui conférant ainsi un caractère nostalgique, emblématique du lien historique entre les roses et la vigne. La Perla® de Gardet dégage un parfum frais et délicat et démontre son caractère affirmé par un feuillage d'une santé extraordinaire.

A champenoise tale...

There's always been a powerful connection between roses and champagne, rosebushes and vines. Both are creeping shrubs, with a strong complicity ; one producing the noble grain, the other shaping fragrant colorful blooms. But above all, two plants susceptible to the same disease – powdery mildew – which was still devastating a few centuries ago. Because the rose plant displays symptoms of this disease very early on, wine growers in the Champagne region developed a habit of planting rose bushes in their vineyards in order to spot the symptoms earlier and avoid contamination of all their vine stock. Although mildew is no longer the plague it once was, the rose has remained the protector of vines through the centuries.

Maison GARDET carried on the tradition by creating an exceptional rose: La Perla® de Gardet, whose aesthetic and sensory characteristics are a perfect reflection of our Champagnes. La Perla® de Gardet is the embodiment of the relation between the House and the queen of flowers. It is a romantic Rose pastel-colored. This ADR-approved hybrid tea has umbellate flowers, giving it a certain air of nostalgia, representing the historic bond between roses and vines... La Perla® de Gardet reveals a fresh and delicate fragrance while its dense leaves show the strong vivacity of this rose.





Chigny-les-Roses, berceau de la Maison

Petit village de la Montagne de Reims situé à une dizaine de kilomètres de la cité des Sacres, Chigny-les-Roses semble construit comme un bouquet, une offrande, et résonne telle une invitation. La Maison Gardet y est installée depuis les années 30. Arriver à Chigny-les-Roses représente un symbole dont la Rose et la Vigne sont les naturelles sentinelles. Le village baigne dans les vignes. Les Rosiers, alliés de toujours, montent la garde autant qu'ils décorent les lieux.

Village viticole, classé Premier Cru, Chigny-les-Roses est un territoire fusionnel où les vignes côtoient en permanence la reine des fleurs. La rose y dévoile une autre facette qu'elle partage avec le divin nectar : elle se fait séductrice, ivre de sensualité, de romantisme, de raffinement et de luxe. Ses diverses et délicates formes, ses multiples robes aux parfums envoûtants, la caresse veloutée de ses fragiles pétales en font le miroir floral des champagnes de la gamme Gardet.

Profondément impliquée dans la vie du village, la Maison Gardet a offert deux magnifiques foudres de chêne à la commune qui les a installés aux deux entrées de Chigny-les-Roses. La Maison a également contribué à la restauration complète de l'antique lavoir de la commune, afin de conserver l'esprit de ce lieu auquel elle doit tant.

Chigny-les-Roses, birthplace of the company

A small village in the Montagne de Reims located around ten kilometres from Reims itself, Chigny-les-Roses appears to have been built like a bouquet of flowers or an offering, and is just as inviting. Maison Gardet has been established here since the nineteen thirties. Arriving in Chigny-les-Roses you are greeted by a symbol in which the Rose and the Vine are the natural guardians. The village is immersed in vines, whilst their age-old allies – the rosebushes – stand guard as much as they provide decoration.

A Premier Cru-classed wine-producing village, Chigny-les-Roses is a landscape of fusion where vines continually stand alongside the queen of flowers. Here, the rose reveals another side it shares with the divine nectar: it seduces, wild with sensuality, romance, refinement and luxury. Its varied and delicate shapes and many colours with intoxicating scents, the velvet caress of its fragile petals make it the floral embodiment of the Gardet range of champagnes.

Strongly involved in village life, Maison Gardet presented two magnificent oak casks to the commune, which placed them at the two roads entering Chigny-les-Roses. The company also contributed to the complete restoration of the village's antique washhouse, in order to perpetuate the spirit of this place to which it owes so much.





BRUT PREMIER CRU

Le Brut Premier Cru est l'emblème de la Maison Gardet. Il est composé à 60% de Pinot Noir et 40% de Pinot Meunier, issus du vignoble «Premier Cru» d'Hautvillers, berceau du Champagne. Un vin à la texture charnue, à la fois consistante et souple, idéal pour l'apéritif ou pour accompagner de petites entrées suaves (Jabugo, foie gras...).

The Brut Premier Cru is the emblem of Maison Gardet. It is composed of 60% Pinot Noir and 40% Pinot Meunier, grown at the "Premier Cru" vineyard in Hautvillers, birthplace of Champagne. A wine with a rounded texture, both substantial and supple, ideal as an aperitif or to accompany sophisticated small entrées (Jabugo, foie gras, etc).



BRUT TRADITION

Le Brut Tradition, composé à 90% de cépages noirs en provenance de l'ensemble de la Champagne (45% de Pinot Noir, 45% de Meunier) et 10% de Chardonnay, est un modèle de Brut non millésimé. Véritable emblème du savoir-faire de la Maison Gardet, ce champagne s'apprécie à l'apéritif pour sa vraie nature.

The Brut Tradition, made from 90% black grapes from across Champagne (45% Pinot Noir, 45% Meunier) and 10% Chardonnay, is a non-vintage Brut. Truly symbolic of Maison Gardet's expertise, the true nature of this champagne can be appreciated when served as an aperitif.



DEMI-SEC

Le Demi-Sec est une version dosée du Brut Tradition qui ravira les amateurs de sensations douces, moelleuses et sucrées. Ce champagne accompagnera à merveille vos desserts.

The Demi-Sec is a sweeter version of the Brut Tradition that lovers of sweet, mellow and soft will adore. This champagne will accompany your desserts splendidly.



BRUT BLANC DE BLANCS

Le Brut Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay issus de vignobles « Premier Cru ». Un vin à la recherche de l'équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et la maturité ; il s'accommodera parfaitement avec les viandes blanches.

The Brut Blanc de Blancs is 100% Chardonnay from "Premier Cru" vineyards. A wine that seeks a balance between freshness, minerality and maturity; it will fit perfectly with white meats.



BRUT ROSÉ

Le Brut Rosé est issu de l'assemblage des trois cépages du Brut Tradition auquel on ajoute 15% de vin rouge AOC Champagne. Un Rosé d'assemblage aromatique, emblématique de la relation qui unit la Maison avec la reine des fleurs. Il se marie naturellement avec des plats exotiques et épicés.

The Brut Rosé is made of the same blend as the Brut Tradition, to which is added 15% AOC Champagne red wine. An aromatic blended Rosé symbolizing the tight relationship between Maison Gardet and the queen of flowers. It is an excellent match for exotic and spiced dishes.



LES RÉSERVES
Patience & Fraîcheur



BRUT RESERVE

Le Brut Reserve est issu pour deux tiers de Pinots Noir et Meunier et pour un tiers de Chardonnay auquel on ajoute 25% de vins de réserve élevés sous bois. Un champagne charnu et dense, idéal pour la table, à associer avec des viandes braisées ou des volailles grasses telles que oies et chapons.

Two thirds of the Brut Reserve is made from Pinot Noir and Meunier and one third is Chardonnay to which 25% of oak-aged reserve wines is added. A rounded, dense champagne, ideal for the table, with braised meats or fatty fowl such as goose or capon.



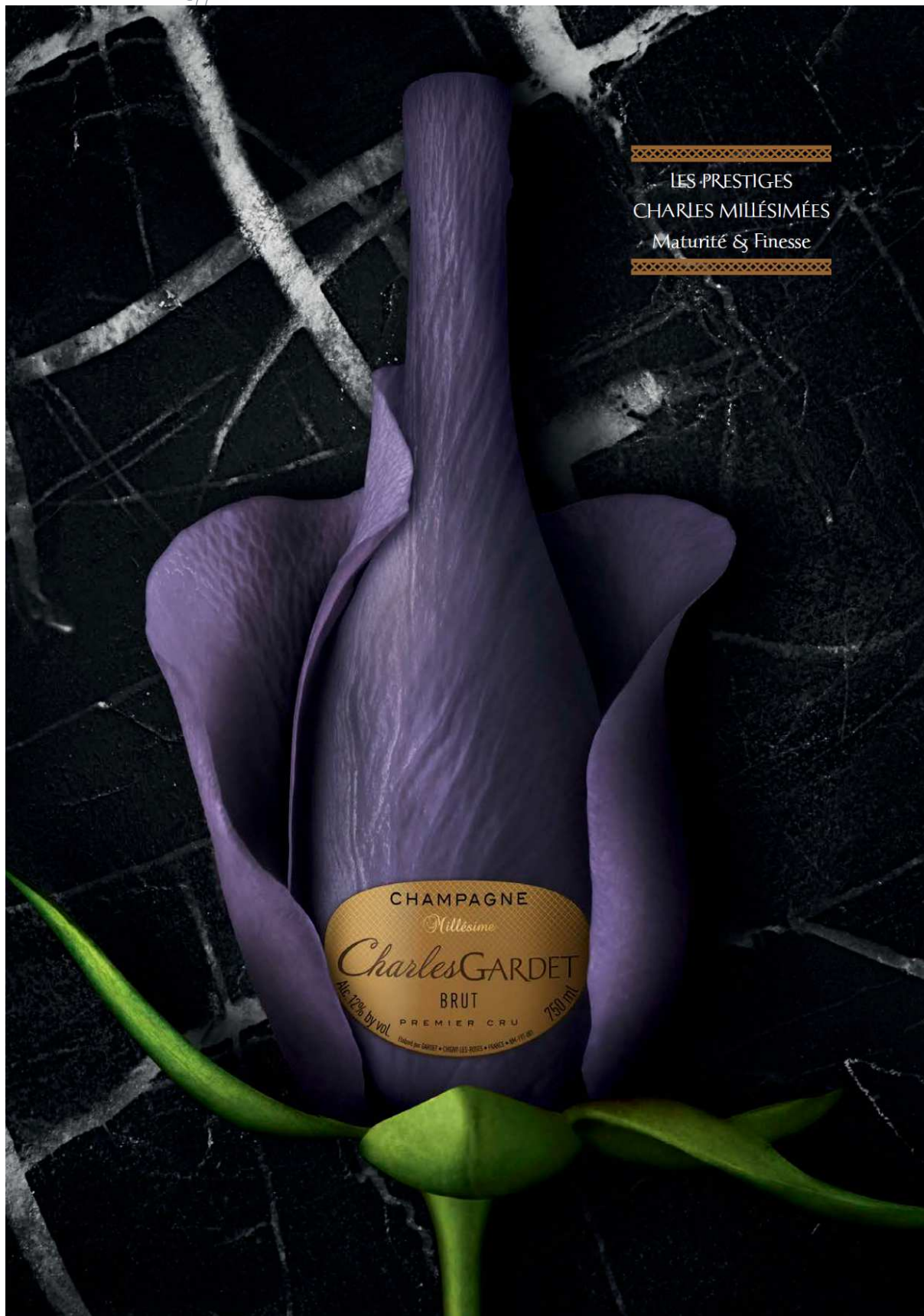
BRUT SELECTED RESERVE

Elaboré à partir du même assemblage que le Brut Reserve, le Brut Selected Reserve est ensuite conservé un an en foudre de chêne, où il acquiert son caractère unique. Un champagne à apprécier et à déguster comme un Cognac ou un vieil Armagnac.

Bouteilles en série limitée, numérotées.

Made of the same blend as the Brut Reserve, the Brut Selected Reserve is then aged for a year in large oak casks, what gives it its unique character. A champagne to savour and appreciate like a Cognac or an old Armagnac.

Limited edition, numbered bottle.





PRESTIGE CHARLES MILLÉSIMÉE

La Prestige Charles millésimée est composée à 70% de Chardonnay issu principalement de la Côte des Blancs «Grand et Premier Cru» et à 30% de Pinot Noir en provenance de vignobles de la Montagne de Reims «Premier Cru». La fermentation malo-lactique n'est pas opérée, permettant une garde plus longue de ce vin millésimé, et offrant une fraîcheur exceptionnelle.

Un champagne frais et vineux, reflet d'un millésime mythique et éblouissant ; à déguster accompagné de ris de veau ou d'un tournedos au foie gras.

The Prestige Charles Vintage is composed of 70% Chardonnay, mainly from the Côte des Blancs "Grand and Premier Crus", and 30% Pinot Noir from the Premier Cru vineyards of Montagne de Reims. Malolactic fermentation is not practised, allowing this vintage wine to be stored for longer, still keeping its exceptional freshness. A fresh, winey Champagne, reflecting its legendary, dazzling vintage; drink with calf sweetbreads or tournedos au foie gras.

PRESTIGE CHARLES ROSÉ DE SAIGNÉE MILLÉSIMÉE

La Prestige Charles Rosé de Saignée Premier Cru est un Blanc de Noirs composé à 50% de Pinot Noir et 50% de Meunier de Chigny-les-Roses, Premier Cru de la Montagne de Reims. Un champagne à l'image de la rose qui en est l'emblème, soyeux et velouté, qui révélera tous ses mystères à travers un accord magique, salé, sanguin et frais avec un canard aux aîrelles.

The Prestige Charles Rosé de Saignée Premier Cru is made from 50% Pinot Noir and 50% Meunier from Chigny-les-Roses, Premier Cru from the Montagne de Reims. A champagne in the image of the rose that symbolises it, silky and velvety, revealing its mysteries through a magical combination. Salty, blood-red and fresh with duck in blueberry sauce.



A la recherche de l'équilibre parfait...

« Nos champagnes ont une forte personnalité, un trait de caractère empreint à la fois de maturité et de modernité que je veux absolument préserver. Je me considère un peu comme la gardienne d'une tradition précieuse - mais une gardienne bien ancrée dans son époque et désireuse de convaincre toujours plus d'amateurs de champagne de la qualité extraordinaire des vins Gardet ». Un caractère pétillant pour des vins qui ne le sont pas moins.

Stéphanie Sucheyre, oenologue de la Maison de Champagne Gardet

Looking for the perfect balance...

"Our champagnes have a strong personality, a characteristic marked with both maturity and modernity that I'm absolutely determined to keep. I consider myself a little bit like the custodian of a precious tradition – but a thoroughly modern custodian wishing to convince even more champagne lovers about the outstanding quality of Gardet wines.

Sparkling wines with a sparkling character.

Stéphanie Sucheyre, Champagne Gardet oenologist