

[HOME](#) [VINO](#) [AZIENDE e CANTINE](#)

di **Andrea Radic**  
*vice direttore*

---

## Champagne Gardet, dal Rosé alla Riserva La selezione di Sergio Bruno per l'Italia

Pubblicato il 09 Marzo 2018 | 09:50

**N**ata nel 1800 e negli ultimi anni rivitalizzata, la Maison Gardet produce due milioni di bottiglie ed è distribuita in Italia da Emozioni oltre il gusto di Sergio Bruno. Notevoli espressioni la riserva e il Rosé. Una rete di distribuzione paradossalmente piccola per una azienda grande, ma Sergio Bruno, selezionatore di grande esperienza di terroir d'Oltralpe, spiega: «Cercavo qualcosa di espressivo di quella zona, la Montagne de Reims, così nel piccolo villaggio di Chigny Les Roses ho trovato questo champagne di particolare valore. Non miro a grandi numeri - prosegue Bruno - ma ad una qualità che conquisti il gusto degli appassionati che trovino l'incontro con il piacere da parte del pubblico e dei clienti. Non c'è nel mio catalogo il prodotto di ingresso, quello che fa i grandi numeri di Gardet, ma il Rosé, la selezione Extra Brut, la cuvée celebrativa dei 120 anni e il Millesimato cuvée Charles Gardet».



*Sergio Bruno*

Alla presentazione a Milano, nella enoteca Hic, indirizzo da segnare nella mappa dei winelovers, c'è anche l'ambassador di **champagne Gardet Baptiste Marchal**, che supporta i distributori in Europa e descrive la filosofia dell'azienda: «Nostro punto di orgoglio è l'espressione fruttata dei nostri champagne, un territorio quello dove nasce Gardet, dominato da Pinot Noir e Pinot Meunier, che utilizziamo per la maggior parte, meno lo Chardonnay. Nella gamma, gli champagne sono molto differenti, ma il punto comune è la presenza del Pinot».

Nel Blanc de Noir la freschezza del frutto è dominante, il Rosé di grande equilibrio e di ottima beva, presenta una elegante struttura. La Maison Gardet conta dieci ettari di proprietà intorno al villaggio, gli altri sono situati sulla montagna e nella valle de la Marne. «C'è una relazione particolare con i conferitori con i quali lavoriamo da qualche decina d'anni», sottolinea Marchal.



Nelle note di degustazione, segnaliamo il Brut Reserve. Una riserva del Blanc de Noir con un naso davvero intenso e ricco, declinato tra frutta esotica e pasticciera, classico assemblaggio di uve per un terzo Pinot Noir, un terzo Meunier e un terzo Chardonnay. Il 25-30% è affinato in botte grande e riposa sei anni sui lieviti. Base dannata 2009. Il Rosé ha un colore emozionante, qui troviamo 45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier e 10% di uve Chardonnay. Al 90% di questo assemblaggio si aggiunge il 10% di vino rosso fermo di Chigny les Roses per ottenere il Rosé.

Per informazioni: [www.champagne-gardet.com](http://www.champagne-gardet.com)