



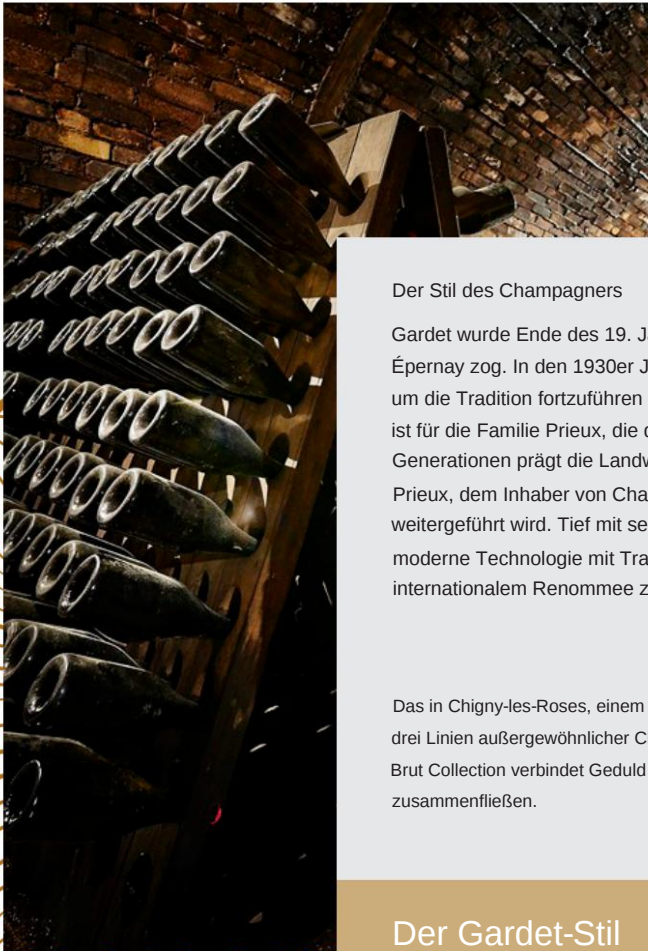
CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

CHIGNY-LES-ROSES



Gardet, Wahre Natur



Der Stil des Champagners

Gardet wurde Ende des 19. Jahrhunderts – im Jahr 1895 – begründet, als Charles Gardet nach Épernay zog. In den 1930er Jahren ließ sich sein Sohn Georges Gardet in Chigny-les-Roses nieder, um die Tradition fortzuführen und Champagne Gardet weiterzuentwickeln. Die Achtung der Tradition ist für die Familie Prieux, die das Haus heute stolz besitzt, nach wie vor von zentraler Bedeutung. Seit Generationen prägt die Landwirtschaft und der Baumbau den Familiengeist, der heute von Christophe Prieux, dem Inhaber von Champagne Gardet, und Olivier Legendre, dem Geschäftsführer, weitergeführt wird. Tief mit seinen Wurzeln in der Champagne verbunden, verbindet Gardet heute moderne Technologie mit Tradition, um Champagner von außergewöhnlicher Qualität und internationalem Renommee zu erzeugen.

Das in Chigny-les-Roses, einem Premier-Cru-Weinanbauort, gelegene Champagnerhaus Maison Gardet bietet drei Linien außergewöhnlicher Champagner an. Die Tradition Collection vereint Harmonie mit Tradition, die Extra Brut Collection verbindet Geduld und Frische, während Reife und Finesse in der Prestige Collection zusammenfließen.

Der Gardet-Stil

Champagne Gardet entstand Ende des 19. Jahrhunderts – im Jahr 1895 –, als Charles Gardet nach Épernay zog. In den 1930er Jahren zog sein Sohn Georges Gardet nach Chigny-les-Roses, um die Tradition fortzuführen und Champagne Gardet weiterzuentwickeln. Die Achtung der Tradition ist bis heute das zentrale Anliegen der Familie Prieux, den heutigen Eigentümern des Hauses. Seit Generationen prägt die Ausübung der landwirtschaftlichen und forstwirtschaftlichen Berufe den Familiengeist, der heute von Christophe Prieux, dem Inhaber von Champagne Gardet, und Olivier Legendre, dem Geschäftsführer, weitergeführt wird.

Tief mit seinen Champagnerwurzeln verbunden, verbindet Gardet heute Technologie des 21. Jahrhunderts mit Tradition, um Champagner von außergewöhnlicher Qualität und internationalem Renommee herzustellen.

Das in Chigny-les-Roses, einem Premier Cru-Ort, ansässige Champagnerhaus Maison Gardet bietet drei Champagner von hoher Qualität an.

Tradition, Die „Collection Tradition“ vereint Harmonie und die „Collection Extra Brut“ verbindet Geduld und Frische, während Reife und Finesse in der „Collection Prestige“ verschmelzen.
um zu erstellen



Christophe Prieux, Eigentümer des Hauses

Olivier Legendre, Geschäftsführer

Stéphanie Sucheyre, Önologin

SAMMLUNG Tradition



„Champagner ist zweifellos der vollkommenste Ausdruck des Champagner-Terroirs. Champagner zu präsentieren ist eine elegante und raffinierte Art, unseren Kunden eine bestimmte Vorstellung von der ‚französischen Lebensart‘ zu vermitteln.“

„Champagner ist zweifellos der vollkommenste Ausdruck des Champagner-Terroirs. Die Präsentation eines Champagners ist eine elegante und raffinierte Art, unseren Kunden eine bestimmte Vorstellung der französischen Lebensart zu vermitteln.“

Christophe Prieux

SAMMLUNG Extra Brut



„Gardet blickt auf eine lange Tradition der Reifung zurück. Das Ergebnis sind Champagner mit einem bewusst weinigen und dennoch frischen Stil, die zur Reifung und für die Gastronomie geschaffen sind. Wir sind der Ansicht, dass Champagner zum Essen, während des gesamten Menüs, genossen werden sollte und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bietet.“

„Gardet hat eine sehr ausgeprägte Reifekultur. Das Ergebnis sind Champagner mit einem bewusst weinigen, aber dennoch frischen Stil, die sich ideal zur Lagerung und für die Gastronomie eignen. Wir vertreten entschieden die Ansicht, dass Champagner zum Essen, während des gesamten Menüs, genossen werden sollte und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bietet.“

Olivier Legendre



„Gardet blickt auf eine lange Tradition der Reifung zurück. Das Ergebnis sind Champagner mit einem bewusst weinigen und dennoch frischen Stil, die zur Reifung und für die Gastronomie geschaffen sind. Wir sind der Ansicht, dass Champagner zum Essen, während des gesamten Menüs, genossen werden sollte und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bietet.“

„Gardet hat eine sehr ausgeprägte Reifekultur. Das Ergebnis sind Champagner mit einem bewusst weinigen, aber dennoch frischen Stil, die sich ideal zur Lagerung und für die Gastronomie eignen. Wir vertreten entschieden die Ansicht, dass Champagner zum Essen, während des gesamten Menüs, genossen werden sollte und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bietet.“

Olivier Legendre

Weinherstellung

Um die Qualität und den Charakter seiner Champagner Jahr für Jahr zu bewahren, nutzt das Haus modernste Technologien, um jeden Aspekt der traditionellen Champagnerherstellung weiter zu verfeinern. Dieser entscheidende Schritt, um aus den Trauben einen himmlischen Nektar zu kreieren, wird individuell auf jede Cuvée abgestimmt, um einen noch authentischeren Champagner zu schaffen.

Um die Qualität und den Charakter seiner Champagner Jahr für Jahr zu erhalten, nutzt Maison Gardet die neuesten technologischen Innovationen, um jeden Parameter der „Méthode Champenoise“ (traditionelle Champagnerherstellung) zu beherrschen.

Dieser Weinherstellungsprozess ist der entscheidende Schritt, um aus Trauben ein himmlisches Getränk zu kreieren; deshalb wird er an jede unserer Cuvées angepasst, um den besten Champagner zu erhalten.



„Unsere Champagner haben eine starke Persönlichkeit, einen unverwechselbaren Charakter.“

durchdrungen von Reife und Modernität.

„Unsere Champagner besitzen eine starke Persönlichkeit, ein Merkmal, das sowohl Reife als auch Modernität auszeichnet.“

Stéphanie Sucheyre

Umwelt und Qualität

Das Haus produziert seine Champagner gemäß den strengen AOC-Vorschriften und -Traditionen. Es unterstreicht sein Engagement für Umwelt und Qualität, indem es seinen Mitarbeitern die notwendigen Ressourcen zur Verfügung stellt, um die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitspolitik auf allen Unternehmensebenen umzusetzen.

Gardet ist nach ISO22000 zertifiziert. Die Zertifizierung wurde 2012 erlangt und ist ein internationaler Standard für Lebensmittelsicherheit.

Als erstes Champagnerhaus erhielt es 2018 das EnVol-Siegel. Dieses Siegel belegt das Engagement zertifizierter Unternehmen für die Reduzierung ihrer Umweltauswirkungen und den Schutz natürlicher Ökosysteme und der Artenvielfalt. Darüber hinaus wird mehr als die Hälfte der von unseren Partnern bewirtschafteten Flächen nach HVE/VDC- oder ökologischen Methoden bewirtschaftet.

Umwelt und Qualität

Das Haus produziert Champagner nach den strengen AOC-Richtlinien und -Traditionen. Es engagiert sich stark für Umwelt und Qualität und unterstützt sein Team dabei, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitspolitik so umweltfreundlich wie möglich umzusetzen.

Das Haus ist nach ISO 22000 zertifiziert, einem internationalen Standard für Lebensmittelsicherheit, der 2012 erreicht wurde. Gardet war zudem das erste Champagnerhaus, das 2018 die EnVol-Akkreditierung erhielt. Dieses Siegel belegt das Engagement zertifizierter Unternehmen für die Reduzierung ihrer Umweltauswirkungen und den Schutz natürlicher Ökosysteme und der Artenvielfalt. Schließlich sind mehr als die Hälfte der von unseren Partnern bewirtschafteten Weinberge HVE-zertifiziert, VDC oder ORGANIC.



Alle Verpflichtungen finden Sie unter diesem Link.
Alle Verpflichtungen unter diesem Link





13 Rue Georges Legros
51500 Chigny-Les-Roses Tel.
+33 (0)3 26 03 42 03
info@champagne-gardet.com

www.champagne-gardet.com

