



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

CHIGNY-LES-ROSES



Gardet, La vraie nature



Le Style Gardet

Champagne Gardet a été créé à la fin du XIXe siècle - en 1895 -, lorsque Charles Gardet emménage à Epernay. Dans les années 30, son fils Georges Gardet s'installe à Chigny-les-Roses pour perpétuer la tradition et développer le Champagne Gardet. Le respect de la tradition reste le cœur des préoccupations de la famille PRIEUX, aujourd'hui heureuse propriétaire de la Maison. En effet, depuis plusieurs générations, l'exercice des métiers agricoles et arboricoles a façonné l'esprit familial désormais perpétué par Christophe PRIEUX, Propriétaire de Champagne Gardet et par Olivier LEGENDRE, Directeur Général. Profondément attaché à ses racines champenoises, Gardet associe aujourd'hui la technologie du 21ème siècle à la Tradition pour produire des Champagnes de qualité exceptionnelle et de renommée internationale.

Installée à Chigny-les-Roses, village viticole classé Premier Cru, la Maison Gardet propose trois gammes de champagnes d'excellence. La Collection Tradition mêle l'harmonie à la tradition, la Collection Extra Brut conjugue patience et fraîcheur, tandis que maturité et finesse fusionnent pour créer la Collection Prestige.

The Gardet Style

Champagne Gardet was created at the end of the 19th century - in 1895 - when Charles Gardet moved to Epernay. In the 1930s, his son Georges Gardet moved to Chigny-les-Roses to continue the tradition and develop Champagne Gardet. Respect for tradition remains the core concern of the PRIEUX family, today the happy owners of the House. Indeed, for several generations, the exercise of the agricultural and arboricultural professions has shaped the family spirit, which is now perpetuated by Christophe PRIEUX, Owner of Champagne Gardet, and by Olivier LEGENDRE, Managing Director. Deeply attached to its Champagne roots, Gardet today combines 21st century technology with Tradition to produce Champagnes of exceptional quality and international renown.

Based in Chigny-les-Roses, a Premier Cru - ranked village, Maison Gardet offers 3 ranges of high quality champagnes. The "Collection Tradition" is where harmony meets tradition, the "Collection Extra Brut" combines patience and freshness, while maturity and finesse merge to create the "Collection Prestige".



Christophe Prieux, Propriétaire de la maison
Olivier Legendre, Directeur Général
Stéphanie Sucheyre, Oenologue

COLLECTION Tradition



«Le champagne est sans nul doute l'expression la plus parfaite du terroir champenois. Présenter un Champagne est une façon élégante et raffinée de partager avec nos clients une certaine idée de «l'art de vivre à la française».»

"Champagne is without doubt the most perfect expression of the Champagne terroir. Presenting a Champagne is an elegant and refined way of sharing with our clients a certain idea of the French "art de vivre"."

Christophe Prieux

COLLECTION Extra Brut



COLLECTION Prestige



«Gardet a une culture du vieillissement très importante. Cela donne des champagnes au style volontairement vineux mais frais, faits pour la garde et la gastronomie. Nous défendons l'idée que le champagne doit se boire à table, tout au long du repas, avec de multiples possibilités d'accords.»

"Gardet has a very important culture of ageing. This results in champagnes with a deliberately vinous but fresh style, made for cellaring and gastronomy. We firmly defend the idea that champagne should be drunk at the table, throughout the meal, with multiple possibilities of pairing."

Olivier Legendre



La vinification

Afin de maintenir année après année la qualité et le caractère de ses champagnes, la Maison tire parti des dernières innovations technologiques en vue de maîtriser toujours plus chaque paramètre de la méthode champenoise de vinification. Etape clé de la transformation du fruit en divin nectar, la vinification est adaptée selon nos cuvées pour obtenir un champagne d'autant plus authentique.

In order to maintain the quality and character of its champagnes year after year, Maison Gardet takes advantage of the latest technological innovations to master every parameter of "méthode champenoise" winemaking. This winemaking process is the key step in turning grapes into a heavenly drink; therefore, it is adapted to each of our cuvees to get the finest champagne.



« Nos champagnes ont une forte personnalité, un trait de caractère empreint à la fois de maturité et de modernité. »

"Our champagnes have strong personality, a characteristic marked with both maturity and modernity."

Stéphanie Sucheyre

Environnement et Qualité

La Maison élabore ses champagnes dans le respect de la rigoureuse réglementation AOC et des traditions. Elle assure son engagement en matière d'environnement et qualité en donnant à son personnel les moyens nécessaires pour mettre en œuvre la politique qualité et sécurité alimentaire à tous les niveaux de l'entreprise.

Gardet est certifiée ISO22000, qui a été obtenue en 2012 et est une norme internationale relative à la sécurité des denrées alimentaires. C'est la première Maison de Champagne à être labellisée EnVol en 2018. Ce label montre l'engagement des entreprises certifiées à réduire leur impact environnemental et à protéger les écosystèmes naturels et la biodiversité. Enfin, plus de la moitié des surfaces exploitées par nos partenaires sont cultivées en HVE/VDC ou BIO.

Environment and Quality

The House produces champagnes in accordance with the very strict AOC rules and traditions. It is very much committed to the environment and quality and supports its team to operate in the most environmentally friendly way the quality and food safety policy.

The House is ISO22000 certified, an international standard for food safety obtained in 2012. Gardet is also the first Champagne House to be accredited EnVol in 2018. This label demonstrates the commitment of certified companies to reducing their environmental impact and protecting natural ecosystems and biodiversity. Finally, more than half of the vineyards cultivated by our partners are HVE/VDC or ORGANIC.



Retrouvez tous les engagements sur ce lien
All the commitments at this link [_____](#)

TARIF COLLECTIVITÉS 2026

Prix par bouteille de 75 cl, livraison comprise, au palier de 36 bouteilles
La commande est possible dès un carton de 6 bouteilles

Collection Tradition

BRUT TRADITION 18,90 € HT	22,68 €
BRUT ROSÉ 21,90 € HT	26,28 €
BRUT RÉSERVE Premier Cru 22,50 € HT	27,00 €
BRUT BLANC DE NOIRS Premier Cru 22,50 € HT	27,00 €
BRUT ORGANIC BIO 26,00 € HT	31,20 €
BRUT DEMI-SEC 19,10 € HT	22,92 €

Collection Extra-Brut

SELECTED RESERVE EXTRA BRUT 23,50 € HT	28,20 €
DOSAGE ZÉRO 23,50 € HT	28,20 €
MILLÉSIME 2016 EXTRA BRUT 25,00 € HT	30,00 €
130 ANNIVERSARY · MILLÉSIME 2015 EXTRA BRUT 30,50 € HT	36,60 €

Collection Prestige

CHARLES GARDET BLANC DE BLANCS 32,30 € HT	38,76 €
CHARLES GARDET MILLÉSIME 2008 43,60 € HT	52,32 €
CHARLES GARDET MILLÉSIME 2006 43,60 € HT	52,32 €
CHARLES GARDET ROSÉ DE SAIGNÉE 2013 41,70 € HT	50,04 €
CHARLES GARDET MILLÉSIME 2000 56,70 € HT	68,04 €
CHARLES GARDET ROSÉ DE SAIGNÉE 2004 56,70 € HT	68,04 €
SECRET COLLECTION · BASE VENDANGE 120,00 € HT	144,00 €
SECRET COLLECTION · MILLÉSIME 160,00 € HT	192,00 €

Prix toutes taxes comprises (TVA 20 %), livraison comprise en France métropolitaine. Devis détaillé sur demande, valable pour la durée qui y est indiquée. Facture déposée sur Chorus Pro après livraison, sans acompte, règlement par mandat administratif.



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

www.champagne-gardet.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.