

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 38,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
APFELSCHALE ◀
AKAZIENBLÜTE ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

frisch & tiefgründig
Weinberge in Villers-
Marmery
von 1980 bis 2000
gepflanzt
Chardonnay (100%)
2016 (40%), 2015 (35%),
2014 (25%)
60% Reservewein
teilweise durchgeführt
0 Gramm / Liter
September 2020
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Hugues Godmé ist ein herausragender Familienbetrieb an der nördlichen Montagne de Reims. Das Weingut liegt im Grand Cru Ort Verzenay. Der Ort ist berühmt für seine lebendig-kraftvollen Pinot Noir Weine. Die Weinberge von Godmé verteilen sich auf 40 einzelne Parzellen in Verzenay, den beiden südlichen Nachbarorten Verzy und Villers-Marmery sowie dem 15 km nördlicher gelegenen Ville-Dommange. Seit 2006 arbeitet Hugues biodynamisch. Damit zählt er zu einem der Pioniere dieser Arbeitsweise in der Champagne. Die Zertifizierung haben er und seine Frau aber erst viel später, ab 2013 umgesetzt. Seit 2020 werden die beiden von ihrer Tochter Lucille äußerst tatkräftig unterstützt.

Warum wir die Champagner von Hugues Godmé im Programm haben

Die Champagner von Hugues Godmé sind alle enorm frisch, gradlinig, schnörkellos, unaufdringlich, druckvoll, langanhaltend und einfach ganz herrlich trinkfreudig, obwohl sie über eine sehr geringe Dosage verfügen. Godmé Champagner sind nicht hip oder trendig. Es sind ganz bodenständige Champagner, die biodynamisch und nachhaltig erzeugt werden, in gebrauchten Barriques Tiefe gewinnen und sehr lange auf der Hefe liegen. Hugues Godmé bzw. seine Champagner übersieht man leicht, da die Familie nicht laut und aufdringlich ist. Aber zu unserem und Ihrem großen Glück haben wir die Champagner bereits vor vielen Jahren entdeckt und in unser Sortiment aufgenommen. Sie

Die Trauben des Blanc de Blancs kommen allesamt von Villers-Marmery im Osten der Montagne de Reims, einem Ort mit sanft nach Osten abfallenden Hängen, die überwiegend mit Chardonnay bepflanzt sind. 2016 ist das Basisjahr für die Weine. Doch 60% des Champagners besteht aus Grundweinen der Jahre 2015 und 2014. Die Hälfte der Weine werden in gebrauchten Barriques ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird zu 40% durchgeführt. Nach über vier Jahren wird der Champagner mit 0 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Frische, Salzigkeit, Sanftheit und ein herrliches Säure-Süße-Spiel sind hervorstechende Attribute des Blanc de Blancs. Er erinnert an Zitrusfrüchte, gelbe Früchte, Brioche und Kreide. Der Champagner ist ein perfekter, pikanter Aperitif und passt zu einer Vielzahl von Fischgerichten, asiatischen Speisen oder auch Gängen mit leichten, hellen Soßen.