

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT 2008



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 44,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
MIRABELLE ◀
STERNANIS ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

druckvoll & elegant
Chardonnay (60%)

Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

2008

keine Reserveweine

40 Prozent im großen
Holzfass

nicht durchgeführt

3 Gramm / Liter

Januar 2018

Jahgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut

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

Der Champagner Millésime 2008 von Champagne Hugues Godmé besteht zu 60% aus Pinot Noir und 40% Chardonnay aus den Orten Verzy und Verzenay. 40% der Weine werden in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird komplett unterbunden. Nach mehr als 7 Jahren wird der Champagner mit 3 Gramm pro Liter degorgiert. Noch immer ist der Millésime aus dem großen Jahr 2008 sehr jugendlich. Er ist sehr druckvoll und elegant und hat noch weitere fünf bis zehn Jahre Entwicklungspotential vor sich.