

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT LA RÉSERVE



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 39,50 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
HIMBEERE ◀
APRIKOSE ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil	weich & zugänglich Chardonnay (33%) Meunier (33%)
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (34%) 2019 (50%), 2018 (25%), 2017 (15%), 2015 (10%)
Jahrgänge	50% aus den zwei vorhergehenden Jahren teilweise durchgeführt
Reserveweine	32 Monate
Biolog. Säureabbau	4 Gramm / Liter
Dauer Hefelager	Januar 2023
Dosage	zum Aperitif, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Degorgiert	12,50 Vol.%
Typ	10 bis 12°C
Alkohol	enthält Sulfite
Trinktemperatur	
Allergenhinweis	

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 Brut Réserve von Hugues Godmé besteht zu je einem Drittel aus Chardonnay, Meunier und Pinot Noir. 30% der Weine sind in alten Barriques vergoren. Der biologische Säurabbau wird bei etwas mehr als der Hälfte der Weine durchgeführt. Die Dosage beträgt 4 Gramm Zucker pro Liter. Der Brut Réserve ist frisch, zugänglich und harmonisch. Das Aroma ist geprägt von Grapefruit, Himbeeren, Aprikosen, Brioche und Kreide. Es ist ein herrlicher Aperitif-Champagner, der zu allerlei Fischgerichten, Meeresfrüchten und leichten bis mittelintensiven Vorspeisen hervorragend passt.