

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA SEC LA DOUCE RÉSERVE



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 35,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



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



Stil

frisch & mild
Chardonnay (60%)
Meunier (30%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2016 (40%), 2015 (30%),
2014 (15%)

Jahrgänge

Reserveweine

55% aus den beiden
Vorjahren

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Dosage

15 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

Typ

zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
Essensbegleiter

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

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 La Douce Réserve von Champagne Hugues Godmé ist für Verzenay ein ungewöhnlicher Champagner, da er lediglich 10% Pinot Noir enthält. Der restliche Teil besteht aus 60% Chardonnay und 30% Meunier. 20% der Weine sind in alten Barriques vergoren. Der biologische Säureabbau wird bei etwas mehr als der Hälfte der Weine durchgeführt. Die Dosage ist mit 15 Gramm Zucker pro Liter ungewöhnlich hoch. Doch die Süße ist sehr gut balanciert, so dass sie nicht dominiert. Das Aroma ist geprägt von Grapefruit, Himbeeren, Aprikosen, Brioche und Kreide. Es ist ein herrlicher Aperitif-Champagner, der zu asiatischen Speisen eine wunderbare Figur macht.