

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 44,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE ◀
WALDBEERE ◀
ORANGENSCHALE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kraftvoll & elegant

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

2016 (45%), 2015 (35%),

2014 (20%)

55% aus den beiden

Vorjahren

teilweise durchgeführt

0 Gramm / Liter

September 2020

Blanc de Noirs, für

Fortgeschrittene, im Holz

ausgebaut,

Essensbegleiter

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 für den Champagner Grand Cru Blanc de Noirs brut von Champagne Hugues Godmé stammen aus Verzy und Verzenay an der Montagne de Reims. Der Champagner besteht ausschließlich aus Pinot Noir. Der Großteil der Trauben stammt aus dem Jahr 2016. Zu 40 Prozent wurden die Weine in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Dosierte wurde der Champagner nach sechs Jahren auf der Hefe mit 0 Gramm pro Liter. Der Champagner ist kraftvoll und gleichzeitig auch sehr elegant. Rote Früchte, Hefe und Anklänge von Waldboden bestimmen das Aroma. Das Holz ist sehr gut eingebunden und verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität. Der Blanc de Noirs ist ein hervorragender Aperitif und bereitet aber auch zu sehr vielen mittelkräftigen Speisen viel Freude.