CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES ALOUETTES SAINT BETS 2010

Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 64,90 €

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

AROMEN:

WALDBODEN
HONIGMELONE
GRAPEFRUIT
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
VANILLE
KREIDE

Stil	elegant & langlebig
Weinberg	Einzellage Les Alouettes Saint Bets in Villers-Marmery
Alter der Reben	1977 gepflanzt
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2010
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2018
Typ	Jahrgangschampagner, Blanc de Blancs, im Holz ausgebaut, Einzellage, für Fortgeschrittene
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

Der Jahrgangschampagner Les Alouettes Saint Bets von Champagne Hugues Godmé wird ausschließlich aus Chardonnay der gleichnamigen Lage in Villers-Marmery gewonnen. Der Ort in der Montagne de Reims, welche besonders bekannt für seine Pinot Noir Reben ist, weist die Besonderheit auf, dass dort überwiegend Chardonnay-Reben gepflanzt sind. Das ist auf die Ausrichtung der Weinberge überwiegend nach Osten zurückzuführen. Diese ist in der Montagne de Reims besonders und wird von der Chardonnay-Rebe besonders bevorzugt.
Der Wein aus dem Jahr 2010 zählt zum Besten, was die Montagne de Reims an Blanc de Blancs Champagnern zu bieten hat! Er beeindruckt durch eine brillante Frische, Eleganz, Verspieltheit sowie enorme Tiefe und Länge.