CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES ROMAINES 2009

Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 64,90 €

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

AROMEN:

LAUB
MIRABELLE
APRIKOSE
HONIGMELONE
GRAPEFRUIT
KANDIERTE FRÜCHTE
MARZIPAN
BRIOCHE
KREIDE

Stil	fruchtbetont & feingliedrig
Weinberg	Einzellage Les Romaines in Ville-Dommange
Alter der Reben	1988 gepflanzt
Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2009
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2018
Typ	Jahrgangschampagner, Blanc de Noirs, 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 Romaines von Champagne Hugues Godmé zählt zu den besten Meunier Champagnern, die die Region zu bieten hat. Er ist ein schillerndes Beispiel dafür, dass die Rebsorte Meunier zu Großem in der Lage ist. Denn Meunier sagt man manchmal nach, er habe nicht die ganz hohe Qualität und das Reifepotential von Chardonnay und Pinot Noir. Wenn man der Rebsorte jedoch einen besonderen Weinberg gibt und sie mit einer hohen Qualitätsphilosophie anbaut, können herausragende Champagner entstehen. Les Romaines beeindruckt durch eine brilliante Frische, intensive Mineralität sowie einer enormen Länge. Der Champagner ist aber auch puristisch, wirkt etwas hart oder gar karg und herb. Besonders, wenn man ihn zu kalt trinkt. Also beherzigen Sie hier besonders 12 °C oder noch höhere Temperaturen. Dann belohnte er mit einer metallischen Mineralität, dem Duft von entsteinten Mirabellen, Aprikosen und je länger die Flasche geöffnet ist auch Marzipan und bester Aprikosenmarmelade. Les Romaines ist ein absolut großartiger aber auch fordernder Champagner, der polarisiert.