

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES CHAMPS SAINT MARTIN 2011



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE
KANDIERTE FRÜCHTE
WEISSE BLÜTEN
GRAPEFRUIT
HASELNUSS
KARAMELL
HONIG
WEISSER NOUGAT
VANILLE
BRIOCHE
KREIDE



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

elegant & komplex
Einzellage Les Champs
Saint Martin in Vezernay
1990 gepflanzt
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2011
kein Reservewein
nicht durchgeführt
0 Gramm / Liter
September 2020
Jahrgangschampagner,
Blanc de Noirs, Einzellage,
für Fortgeschrittene,
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

Der Einzelleaen Champagner Les Champs Saint Martin 2010 von Hugues Godmé ist ein reiner Pinot Noir aus dem Terroir von Verzenay. Er ist reif, lebendig, kalkhaltig und salzig. Zudem ist er herrlich konzentriert und gleichzeitig auch elegant. Es ist einer der interessantesten Blanc de Noirs der Champagne. Les Champs Saint Martin in Verzenay ist ein leicht abfallender Weinberg mit einem Boden, der zunächst aus einer Lehmschicht besteht und nach etwa dreißig Zentimetern auf reine Kreide stößt. Es ist ein Terroir, das Weine von großer Klarheit hervorbringt, die mit zunehmendem Alter an Gewicht und Aroma gewinnen. Der Champagner bietet eine feine Mineralität, ausgewogene reife Nuancen und Noten von roten Früchten. Es ist ein bemerkenswerter Jahrgangschampagner von großer Intensität.