

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES ALOUETTES SAINT BETS 2011



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 64,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
HONIGMELONE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
KREIDE ◀
WALDBODEN ◀
BISKUIT ◀
VANILLE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

elegant & langlebig

Einzellage Les Alouettes

Saint Bets in Villers-

Marmery

1977 gepflanzt

Chardonnay (100%)

2011

kein Reservewein

nicht durchgeführt

115 Monate

3 Gramm / Liter

Januar 2022

Jahrgangschampagner,

Blanc de Blancs, im Holz

ausgebaut, Einzellage, für

Fortgeschrittene

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 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 2011 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.