CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES CHAMPS SAINT MARTIN 2012

Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 74,90 €

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

AROMEN:

LAUB
KREIDE
BISKUIT
VANILLE
KARAMELL
HASELNUSS
GRAPEFRUIT
WEISSE BLÜTEN
KANDIERTE FRÜCHTE
HIMBEERE



Stil	elegant & komplex
Weinberg	Einzellage Les Champs Saint Martin in Vezernay
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2012
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022
Typ	Jahrgangschampagner, Blanc de Noirs, Einzellage, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
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 Einzellagen Champagner Les Champs Saint Martin 2012 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 Jahrgangchampagner von großer Intensität.