

CHAMPAGNE PREMIER CRU LES TERRES D'UNIONS BRUT NATURE



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 35,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
HIMBEERE ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀
WALDBODEN ◀



Stil lebendig & druckvoll
Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2018 (50%), 2017 (30%),
2016 (20%)

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine 50% aus den beiden
Vorjahren

Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt

Dosage 0 Gramm / Liter

Degorgiert Januar 2022

Typ zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
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 Jahren entdeckt und in unser Sortiment aufgenommen. Sie

Der Champagner Premier Cru extra brut von Hugues Godmé besteht je zu einem Drittel aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier. Ca. 30% der Weine sind in alten Barriques vergoren. Der biologische Säureabbau wird bei der Hälfte der Weine durchgeführt. Auf eine Dosage wurde in diesem Jahr ganz verzichtet. Somit ist der Champagner ein brut nature Champagner, der allerdings als extra brut etikettiert ist. Der Hintergrund ist einfach die Konsistenz in der Benennung der Champagner. Im nächsten Jahr könnten die Weine so ausfallen, dass Hugues beschließen könnte, etwas mehr Dosage hinzuzufügen, sodass er den Champagner nicht mehr als brut nature ausweisen könnte. Der Champagner ist frisch, elegant und druckvoll. Das Aroma ist geprägt von Grapefruit, Himbeeren, Aprikosen, Brioche und Kreide. Es ist ein herrlicher Aperitif-Champagner, der zu allerlei Fischgerichten, Meeresfrüchten und leichten bis mittelintensiven Vorspeisen hervorragend passt.