# GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE
# GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT - MAGNUM BIO

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |




## AROMEN

Zitrone
Pink Grapefruit
Reife Birne
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Ingwer
Brioche
Brotrinde
Haselnuss

## STIL

feine Holznote
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2017 (45%), 2016 (35%), 2015 (20%) |
| **Anbau** | biodynamisch (Biodyvin) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | teilweise durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | 55% aus den beiden Vorjahren |
| **Dauer Hefelager** | 45 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Dezember 2022 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 91/100 |
| **Winespectator** | 92/100 |

In fünfter Generation führt Hugues Godmé den Familienbetrieb in Verzenay an der Montagne de Reims, und der Champagner Grands Jardins – Le Blanc de Noirs bringt genau diese Herkunft ins Glas. Er entsteht ausschließlich aus Pinot Noir aus den Grand-Cru-Weinbergen Verzenay und Verzy und verbindet den jüngsten Jahrgang mit Reserveweinen der beiden Vorjahre. Über vier Jahrzehnte hat Hugues das handwerkliche Können geprägt und den Betrieb 2006 konsequent auf biologische und biodynamische Arbeit umgestellt. Heute steht ihm seine Tochter Lucille zur Seite, die für die Kontinuität des Godmé-Stils sorgt.

Verzenay und Verzy gehören zu den nördlich gelegenen Grand-Cru-Dörfern der Montagne de Reims, wo die Reben auf kühlem Kreideuntergrund stehen. Dieser Boden gibt dem Pinot Noir Halt und eine klare, mineralische Frische, die den kräftigen Charakter der Rebsorte ausbalanciert. Im Weinberg arbeitet das Weingut biologisch und biodynamisch, mit Blick auf lebendige Böden und gesunde Reben. Ein guter Teil der Grundweine reift im Holzfass, was dem Champagner Struktur und cremige Textur verleiht. Eine Dosage gibt es nicht, der Ausbau erfolgt als Brut Nature, und die Flaschen reifen lange auf der Hefe.

In der Nase zeigt sich reife Birne neben getrocknetem Apfel und einem Hauch eingekochter Aprikose, dazu Brioche, etwas Ingwer und ein feiner, gerösteter Ton. Am Gaumen wirkt der Blanc de Noirs straff und konzentriert, mit Aromen von getrockneter Birne, Zitrus und frisch gebackenem Brot. Eine fein ziselierte Säure trägt den Wein, die Mousse bleibt zart und anhaltend. Der Abgang fällt sehr trocken aus und klingt mit einer kreidigen, mineralischen Note nach. Ein dichter, eigenständiger Champagner, der die ganze Kraft des Pinot Noir aus Verzenay einfängt.

# CHAMPAGNE HUGUES GODMÉ

## spannungsgeladene und kraftvoll-frische Terroir-Champagner

Frisch, geradlinig, mit einem Zug, der im Glas noch lange nachklingt: Die Champagner aus Verzenay haben etwas Unvermitteltes, das man selten antrifft. Ihre Tiefe verdanken sie gebrauchten Barriques, einem langen Hefelager und hohen Reserveweinanteilen. Hugues Godmé ist ein Pionier des biodynamischen Weinbaus: Bereits 2006 stellte er seinen Betrieb um, als das in der Champagne noch niemand tat. Seit 2020 arbeitet seine Tochter Lucille an seiner Seite und trägt das Weingut in die nächste Generation.



1976 schloss Hugues Godmé die Weinbauschule ab. Zur Feier schenkte ihm sein Vater eine Parzelle in Verzenay, Grand Cru an der nördlichen Montagne de Reims, als wäre das die selbstverständlichste Geste der Welt. Für die Familie Godmé war es das auch: Seit dem frühen 20. Jahrhundert bauen sie hier Wein an, Hugues' Großvater Joseph hatte nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Eigenabfüllung begonnen. Was Hugues aus diesem Erbe machte, war allerdings alles andere als selbstverständlich: Als einer der ersten Winzer in der Champagne stellte er 2006 den Betrieb zunächst auf biologische, wenig später auf biodynamische Bewirtschaftung um. Die offizielle EU-Bio-Zertifizierung folgte 2013, Biodyvin ein Jahr später.
Heute bewirtschaften Hugues und seine Tochter Lucille, die seit 2020 maßgeblich Verantwortung übernimmt, insgesamt 7,6 Hektar in 40 Parzellen über vier Gemeinden verteilt: Verzenay und Verzy als Grand Cru, Villers-Marmery und Ville-Dommange als Premier Cru. Die Reben sind im Schnitt 30 Jahre alt, die ältesten über 60.

## Warum Champagner von Hugues Godmé?

Godmé-Champagner sind nicht hip. Sie folgen keinem Trend, bedienen keine Nische und werben nicht laut für sich. Hugues und Lucille sind die Art von Winzern, die man leicht übersieht, weil die Familie schlicht nicht aufdringlich ist. Folgerichtig machen sie bodenständige Champagner, die biodynamisch und nachhaltig erzeugt werden. Sie sind frisch, geradlinig und druckvoll, dabei trinkfreudig genug, dass man immer wieder zum Glas greift. Tiefe gewinnen sie aus gebrauchten Barriques, dem ausgedehnten Hefelager und einem hohen Anteil an Reserveweinen, nicht aus Dosage oder übermäßigen Eingriffen im Keller. Dass das Ergebnis so selbstverständlich wirkt, ist kein Zufall, sondern die Frucht von fast zwei Jahrzehnten konsequenter Arbeit im Weinberg.

## Die Champagner

**La Réserve**, **La Douce Réserve** und **Les Terres d'Unions** teilen dieselbe Grundweinbasis aus gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit mehr als der Hälfte Reserveweinen mehrerer Jahrgänge. **La Réserve** ist der zugänglichste der drei. **La Douce Réserve** bietet deutlich mehr Süße für Trinker, die Schmelz schätzen. **Les Terres d'Unions** verzichtet auf Dosage und ist entsprechend straffer.

Der **Blanc de Blancs Premier Cru** aus Villers-Marmery und Ville-Dommange zeigt ohne Dosage eine schlanke, salzige Spannung, die ihn als Aperitif wie als Speisenbegleiter überzeugen lässt.
**Les Alouettes Saint Bets** geht weiter: Einzelparzelle in Villers-Marmery, alte Reben über kreidereichem Untergrund, eine Dichte und Spannung, die man sie bei Blanc de Blancs von der Montagne de Reims selten antrifft. **Grands Jardins - Le Blanc de Noirs** bringt als reiner Pinot Noir aus Grand-Cru-Lagen Substanz und Fülle, mit einer Säure, die ihn trotz Körper leichtfüßig hält. **Les Champs Saint Martin** zeigt eine Komplexität, die weit über den Pinot Noir hinausgeht. **Les Romaines** besteht vollständig aus Meunier der Lage Ville-Dommange, einer Rebsorte, der die Champagne selten dieses Vertrauen schenkt. **Grand Cru Millésime** wird nur in wirklich guten Jahren erzeugt.

**Grands Jardins - Le Rosé** ist substanziell, aber transparent genug, um sich vom Mazerationsstil abzugrenzen. **Rosé de Macération** ist das Gegenteil: mit Schalenkontakt vergoren, dunkler, direkter, körperreicher.

Daneben entstehen unter dem Namen Fenêtre sur Coteaux ein roter und ein weißer Coteaux Champenois.

## Weinberg und Keller

Die Umstellung auf biodynamischen Weinbau 2006 war für Hugues keine Reaktion auf einen Trend, sondern eine Schlussfolgerung aus dem, was er in seinen Weinbergen beobachtete. Seither wird gepflügt, zwischen den Rebzeilen wächst Begrünung, vor der Blüte wird gemulcht, und Pflanzenstärkungsmittel ersetzen chemische Behandlungen. Die Erträge werden bewusst moderat gehalten, das Ergebnis sind tiefer wurzelnde Reben und konzentriertere Trauben.
Im Keller vergären Hugues und Lucille die Trauben jeder Parzelle separat, entweder in Emaille-Tanks oder in gebrauchten Barriquefässern aus Eiche. Die Vergärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen. Der biologische Säureabbau wird weder eingeleitet noch blockiert. Die Assemblage folgt keinem festen Rezept. Reserveweine machen oft mehr als die Hälfte aus und geben den Champagnern Konsistenz, ohne sie zu vereinheitlichen. Auf Schönung und Filtration wird vollständig verzichtet. Das Hefelager reicht von drei Jahren bis zu über einem Jahrzehnt, und dieser Unterschied ist im Glas spürbar.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Hugues Godmé |
| **Ort** | Verzenay, Montagne de Reims |
| **Weinberg** | biodynamisch |
| **Keller** | alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern und Emaille-Tanks |
| **Größe** | 7,6 Hektar, 35.000 Flaschen |