

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS LES CHAMPS SAINT MARTIN 2012



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

Himbeere
Kreide
Biskuit
Vanille
Karamell
Haselnuss
Grapefruit
Weiße Blüten
Kandierte Früchte

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2012

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Les Champs
Saint Martin in
Verzenay
1986 gepflanzt
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöning
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
100 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

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 Jahrgangschampagner von großer Intensität.