GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LA DOUCE RÉSERVE
PREMIER CRU EXTRA DRY 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
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Mirabelle
Gelber Apfel
Haselnuss
Brioche

STIL

zugänglich
feine Holznote
leichte Süsse
milde Säure
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (34%)
Jahrgänge	2020 (50%), 2019 (25%), 2018 (15%), 2017 (10%)
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	55% aus den beiden Vorjahren
Dosage	15 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100

Der Champagner La Douce Réserve wächst in den Kreidehängen von Verzenay heran, einem Grand-Cru-Dorf der Montagne de Reims, in dem die Familie Godmé bereits in fünfter Generation Champagner erzeugt. Vor fast zwei Jahrzehnten stellte Hugues seinen Betrieb auf biodynamische Bewirtschaftung um, lange bevor das in der Champagne üblich wurde. Heute arbeitet seine Tochter Lucille an seiner Seite. Die Cuvée vereint überwiegend Chardonnay, Pinot Noir und Meunier zu gleichen Teilen aus rund vierzig Lagen in vier Dörfern der nördlichen Montagne de Reims, ergänzt um einen großzügigen Anteil gereifter Reserveweine.

Die Weinberge liegen auf dem typischen Kreideboden von Verzenay, der den Weinen ihre mineralische Frische verleiht. Godmé bewirtschaftet seine Parzellen seit Jahren biodynamisch und nachhaltig und verzichtet beim Ausbau nach Möglichkeit auf kellertechnische Eingriffe. Ein Teil der Grundweine reift in gebrauchten Barriques, bevor er mit einem hohen Anteil an Reserveweinen mehrerer Jahrgänge zur Cuvée verschnitten wird. Nach dem Hefelager wird La Douce Réserve großzügig dosiert, was ihr einen offenen, halbtrockenen Charakter verleiht und sie deutlich von den trockener ausgebauten Geschwistern der Reserve-Linie unterscheidet.

In der Nase zeigt sich La Douce Réserve reif und einladend, mit weißem Pfirsich und reifer Zitrone, dazu Mirabelle und eine leicht geröstete Note im Hintergrund. Am Gaumen wirkt der Champagner mittelkräftig und breit angelegt, die spürbare Säure wird durch die puffernde Dosage abgerundet. Reifes weißes Obst und Brioche-Töne dominieren, während Zitrusfrüchte im Abgang stärker hervortreten als in der Nase. Die Länge ist beachtlich, reifes Obst und ein Hauch Süße begleiten den Eindruck bis zum Schluss.

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