GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT NATURE 2013

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

STIL
viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2013
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	116 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	4/5

Der Champagner Millésime 2013 von Champagne Hugues Godmé besteht zu 60% aus Pinot Noir und 40% Chardonnay aus den Orten Verzy und Verzenay. 40% der Weine werden in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird komplett unterbunden. Nach fast 10 Jahren wird der Champagner ohne die Zugabe einer zuckerhaltigen Dosage fertiggestellt. Noch immer ist der Millésime aus dem großen Jahr 2013 sehr jugendlich. Er ist sehr druckvoll und elegant und hat noch weitere fünf bis zehn Jahre Entwicklungspotential vor sich.

CHAMPAGNE HUGUES GODMÉ

eigenständige, spannungsgeladene und kraftvoll-frische Terroirchampagner

Hugues Godmé ist ein Pionier des biodynamischen Weinbaus in der Champagne. Seit 2006 arbeitet er in seinem kleinen Betrieb, auf 40 in und um Verzenay (Montagne de Reims) verteilten Parzellen, nach biodynamischen Prinzipien. Seit 2020 wird er von seiner Tochter Lucille unterstützt, die mehr und mehr Verantwortung übernimmt. Das Terroir von Verzenay ermöglicht kraftvolle und vibrierend frische Champagner. Dazu kommt die akribische Arbeit der Familie im Weinberg, der Ausbau in gebrauchten Barriquefässern und ein langes Hefelager.

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 Champagner von Hugues Godmé?

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 merken: Wir mögen einfach diese ganz großartigen Champagner und sympathischen Menschen!

Die Champagner

Die Champagner Réserve, La Douce Réserve und Les Terres d'Unions (bis 2022 noch Extra Brut benannt) bestehen alle aus den gleichen Grundweinen, die unterschiedlich dosiert sind. Reserve kommt mit 4 Gramm, La Douce Reserve mit stattlichen 15 und Les Terres d'Unions ohne Dosage aus. Dabei reift der zuletzt genannte immer ein Jahr länger auf der Hefe als die höher dosierten. Ja nach Vorliebe für die Süße sind es drei großartige Aperitifchampagner, die je zu einem Drittel aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier bestehen und über 50% Reserveweine verfügen. Großartig ist auch der Blanc de Blancs aus Chardonnay von Villers-Marmery und Ville-Dommange. Obwohl er als Extra Brut benannt ist, erhält er keine Süße als Dosage.
Die Champagner Le Blanc de Noirs und Le Rosé (Assemblage mit rund 12% Rotwein) stammen aus Grand Cru Gemeinden Verzy, Verzenay und Villers-Marmery und kommen in der Regel ebenfalls ohne Dosage aus.
Der Jahrgangschampagner ist immer ein Highlight bei Godmé. Er wird wirklich nur in sehr guten Jahren erzeugt. Und Montagne Nord (bis 2022 Fin Bois genannt) ist ein sehr kraftvoller Champagner, der als einziger im Sortiment deutlichere Holznoten zeigt.
Die drei Lagenchampagner Les Alouettes St. Bets, Les Romaines und Les Champs St. Martin liegen rund 10 Jahre auf der Hefe und zählen zu den ganz großen Champagnern der Umgebung.

Weinberg und Keller

Bereits 2006 hat Hugues Godmé die Bewirtschaftung seiner Weinberge erst auf biologisch und dann auf biodynamisch umgestellt. Er ist damit ein Pionier in der Region und Überzeugungstäter. Esoterik liegt ihm dabei fern. Er ist ein stiller Beobachter, der die Bedürfnisse der Reben äußerst gut erkennt und angemessen handelt. Schonender Rebschnitt im Frühjahr, gemäßigte Erträge, Gras zwischen den Zeilen, Mulchen vor der Blüte, zurückhaltende Bodenarbeit, sorgfältige Laubarbeit, frühzeitiges Reagieren auf Pilzerkrankungen, Ernten zu dem Zeitpunkt, den er für richtig hält.
Im Keller wird auch minimalistisch gearbeitet. Sanftes Pressen, Absetzen lassen der Trubstoffe, spontanes Vergären des Mosts in Holzfässern, Verzicht auf Filtration und Schönung, natürliche Kältestabilisierung, Ausbau in gebrauchten Holzfässern sind die Tätigkeiten, um die gewünschten Grundweine zu gewinnen. Bei der Zusammenstellung der Grundweine geht er nicht nach einem festen Rezept vor, sondern verschneidet die verschiedenen Grundweine je nach Gegebenheiten der Jahrgänge. Hugues verwendet mit teils 50% einen sehr hohen Anteil an Reserveweinen. Nach einer ebenfalls überdurchschnittlich langen Zeit auf der Hefe werden die Champagner mit einer sehr geringen Menge an Süße, meist als brut nature dosiert.

Winzer	Hugues Godmé
Ort	Verzenay, Montagne de Reims
Weinberg	biodynamisch
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	4 Hektar, 35.000 Flaschen