GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES ROMAINES
MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 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

Reife Birne
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Brioche
Haselnuss
Toast
Bergbach (Mineralität)

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellagen in Villes-Domange
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	125 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Champagner Les Romaines stammt aus einer winzigen Lage im nordwestlichen Teil der Montagne de Reims, ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Meunier. Die gerade einmal gut ein Drittel Hektar große Einzellage liegt in Ville-Dommange und gehört zum Familienbesitz von Hugues Godmé, der das Weingut in Verzenay heute gemeinsam mit seiner Tochter Lucille führt. Meunier spielt bei den meisten Winzern der Gegend nur eine Nebenrolle, hier rückt er ins Zentrum. Hugues keltert daraus eine eigenwillige, in nur kleiner Menge erzeugte Cuvée, die das Besondere dieser Lage kompromisslos zeigt.

Die Reben wurzeln in Lehm- und Schwemmböden über einem kalkhaltigen Untergrund, aus dem der Meunier hier seine Spannung zieht. Hugues bewirtschaftet seine Weinberge biologisch und biodynamisch und arbeitet im Keller bewusst zurückhaltend. Der Most vergärt in Burgunderfässern aus Eichenholz, der biologische Säureabbau findet nicht statt, was die markante Frische bewahrt. Anschließend reift der Champagner im Holz weiter, bevor er ohne Schönung und Filtration auf die Flasche kommt. Vor dem Degorgieren ruht er rund ein Jahrzehnt auf der Hefe, Dosage fügt er nicht zu, sodass die Lage ungeschminkt zum Ausdruck kommt.

Im Glas zeigt sich oft eine kräftigere, nahezu goldgelbe Farbe, als man sie von jungem Champagner kennt. In der Nase treffen weißfleischige Früchte wie reife Birne, Pfirsich und Mirabelle auf Noten von Brioche, getoastetem Brot und Haselnuss, dazu ein feiner mineralischer Zug. Am Gaumen wirkt er zunächst cremig, fängt sich aber rasch in einer straffen, fast strengen Säure und einer salzigen Mineralität. Der Abgang bleibt trocken und animierend. Reinsortiger Meunier in dieser kompromisslosen Form bleibt eine Seltenheit, und genau das macht den Reiz aus.

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