

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT NATURE ROSÉ DE MACÉRATION 2018 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

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Schwarzer Pfeffer
Brioche
Gebäck
Erdbeere
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018
Einzellage Les Arches
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

kein Reservewein
56 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Der Champagne Rosé de Macération von Hugues Godmé ist ein charaktervoller Rosé-Champagner, der ausschließlich aus Pinot Noir-Trauben hergestellt wird. Die Trauben stammen aus dem Weinberg Les Achres im Premier Cru Dorf Ville-Dommange in der Montagne de Reims.

Die Herstellung erfolgt durch einen Schalenkontakt über zwei Tage, bei dem Farbe, Aromen und auch etwas Tannin aus den Schalen, Kernen und dem Fruchtfleisch der Trauben in den Saft übergehen.

Der Ausbau des Grundweins erfolgt in Holzfässern, was dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht. Als Brut Nature wird keine Dosage hinzugefügt, was die Frische und Klarheit des Champagners unterstreicht.

Dieser Rosé-Champagner eignet sich mit seiner enormen Intensität und Struktur hervorragend als Begleiter zu Speisen, zu denen man auch elegante Rotweine serviert.

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.

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. Réserve kommt mit 4 Gramm, La Douce Réserve 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

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!

angemessen handelt. Schonender Rebschnitt im Frühjahr, gemäßigte Erträge, Gras zwischen den Zeilen, Mulchen vor der Blüte, zurückhaltende Bodenarbeit, sorgfältige Laubarbeit, frühzeitiges Reagieren auf Pilzkrankungen, 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