

# GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS LES CHAMPS SAINT MARTIN 2014



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Himbeere  
Roter Apfel  
Grapefruit  
Zitrone  
Honig  
Mandel  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2014

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Les Champs  
Saint Martin in  
Verzenay

### Alter der Reben

### Anbau

1986 gepflanzt  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

## 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

### Dosage

### Degorgiert

kein Reservewein  
108 Monate  
0 Gramm / Liter  
September 2025

## BEWERTUNG

### einfach genießen

94/100

Mit Les Champs Saint Martin bleibt Hugues Godmé ganz bei sich: ein reinsortiger Vintage Blanc de Noirs aus Pinot Noir, gewachsen in einer einzigen Lage am Fuß des Hangs von Verzenay, einer Grand-Cru-Gemeinde der Montagne de Reims. Die Reben stehen dort seit Mitte der 1980er, alt genug für Tiefe und Konzentration. Godmé führt das Weingut in fünfter Generation und bewirtschaftet viele kleine Lagen über mehrere Orte im Norden der Region, jede für sich ausgebaut. Für Hugues entscheidet sich die Qualität ohnehin im Weinberg, lange vor dem Keller.

Die Lage liegt mittig am sanft geneigten Hang mit nordöstlicher Ausrichtung. Unter einer dünnen, hellen Lehmdecke folgt reine Kreide, die den Weinen aus Verzenay ihren Zug und ihre Mineralität gibt. Gearbeitet wird biodynamisch und biologisch, mit tief wurzelnden Reben. Gekeltert wird allein die Coeur de la Cuvée, das Herzstück der Pressung, vergoren mit den eigenen Hefen und vollständig im Holzfass, wo der Champagner über acht Jahre auf der Hefe reift. Geschönt und filtriert wird nicht, der Schwefeleinsatz bleibt sparsam, eine Dosage bleibt aus.

In der Nase wirkt er konzentriert und klar, mit Apfel und kristallklarer Zitrusfrucht, einer salzigen Spur und mit zunehmender Reife Anklängen von Honig und Mandel, die eine herbe, fast würzige Tiefe geben. Am Gaumen führt eine straffe, lebendige Säure, getragen von kreidig-salziger Mineralität und der weinartigen Statur, für die Pinot Noir aus Verzenay steht. Das wirkt präzise und nervig zugleich, mit Druck und langem Nachhall. Ein Blanc de Noirs mit Kante, der zeigt, wie tiefgründig die Montagne de Reims sein kann.

# 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 substanzvoll, 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.

<b>Winzer</b>	Hugues Godmé
<b>Ort</b>	Verzenay, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	biodynamisch
<b>Keller</b>	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
<b>Größe</b>	7,6 Hektar, 35.000 Flaschen