



## LACOURTE-GODBILLION

„Die Qualität eines Champagners entsteht hauptsächlich durch eine perfekte Arbeit im Weingarten“ war schon der Grundsatz von Geraldine Lacourtes Vater, welcher **1968** seine erste eigene Ernte einfuhr - gerade einmal ein paar Tausend Flaschen - nachdem die Familie über Generationen die Trauben an die großen Häuser verkaufte. 2006 übernahm sie dann gemeinsam mit ihrem Mann Richard Desvignes (was für ein Name für einen Winzer!) die Verantwortung für den elterlichen Betrieb. 2016 erfolgte dann die Umstellung auf **biologische Landwirtschaft** und mittlerweile werden auszutauschende Stöcke nur noch mit Reben aus dem besten Genpool des eigenen Betriebes ersetzt („selection massal“). Der Wein soll das **Terroir** perfekt widerspiegeln.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Das Holz der Fässer kommt aus der Gegend, die Parzellen werden alle einzeln verarbeitet, man vermeidet Pumpen oder Filtration - Handwerk und respektvoller Umgang mit der Natur ist oberstes Gebot.

Geraldines und Richards Weinberge liegen allsamt in **Écueil**, der westlichen Flanke der Montagne de Reims, und sind überwiegend mit **Pinot Noir** bestockt (85%, der Rest ist Chardonnay) was sich auch in den meisten ihrer Cuvées widerspiegelt.

Die Dosage wird den Ansprüchen und Begebenheiten der einzelnen Cuvées punktgenau angepasst und liegt meist im Extra Brut Bereich, sodass sich ein **harmonischen** Ganzes ergibt. **Finesse** und **subtile Eleganz** sind prägende Stilelemente dieser durchaus straffen Champagner, begleitet von fein-subtiler Frucht, leiser Tiefgründig- und animierender Trinkigkeit.

**FACTS: R.M., Ecueil, Montagne de Reims, 8ha.,  
63.000 Flaschen**



**CHARAKTER  
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



## **Terroirs d'Ecueil Brut**

85% Pinot Noir  
15% Chardonnay  
Dosage: 5g/l  
2-3 Jahre Flaschenreife  
35% Reserveweine

## **Rosé Brut**

100% Pinot Noir  
Dosage: 6g/l  
8% Ausbau im Holz  
27% Reserveweine  
2 Jahre Flaschenreife

## **Brut Nature**

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
20% Reserveweine  
5 Jahre Flaschenreife





## **Mi-Pentes Extra Brut**

100% Pinot Noir  
Dosage: 3g/l  
2-3 Jahre Flaschenreife  
31% Reserveweine  
Ausbau: 80% im  
Stahltank, 20% im Holz

## **Millésime Extra Brut**

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
Dosage: 3g/l  
5-6 Jahre  
Flaschenreife

## **Chaillots Millésime Extra Brut**

100% Pinot Noir aus  
der Einzellage  
Chaillots  
Dosage: 2g/l  
Ausbau im Holz  
Alte Reben: 55 Jahre  
5 Jahre Flaschenreife



CHAMPAGNE  
CHARACTERS

**M.A.M. Monts Âme-  
Migerats Millésime  
Extra Brut**

100% Pinot Noir  
Dosage: 1g/l  
Alte Reben: 55 Jahre  
Ausbau im Holz