



HUGUES GODMÉ

Hugues Godmé baut in fünfter Generation Champagner in **Verzenay** an. Er besitzt **11 ha**, verteilt auf **80 verschiedene Parzellen** in fünf Orten in der nördlichen **Montagne de Reims**. Dieser nördliche Teil wird typischerweise dominiert von **Pinot Noir**, Godmé baut jedoch auf mehr als der Hälfte seiner Fläche **Chardonnay** an (davon 4 ha in Villers-Marmery). 30% ist mit Pinot Noir bepflanzt, hauptsächlich in den Grand Cru zertifizierten Lagen von Verzenay, Verzy und Beaumont-sur-Vesle. Die restlichen 20% sind mit Pinot Meunier bestückt und befinden sich in Villedommange.

Für Godmé ist **hochwertigste Weinbergsarbeit** der wichtigster Faktor für spätere Qualität im Glas: „Wenn ich die Trauben am Stock hängen





CHAMPAGNE CHARACTERS

sehe, weiß ich schon, wie der Champagner später schmecken wird.“ Seit Langem setzt er auf organische Anbaumethoden und seit 2013 ist der Betrieb **organisch zertifiziert**.

Bislang wird der größte Anteil der Champagner in **Emaile Tanks** ausgebaut und durchläuft keine malolaktische Gärung. Alle Parzellen werden separat oder in kleinen Gruppierungen vinifiziert. 40% der Produktion reift in **Eichenfässern**. Die Champagner werden nicht filtriert. Godmé gelingt es eine **große Weinigkeit, Tiefe und Ausdruck** in seinen Champagnern und den ureigentlichen Ausdruck von Verzenay hervorzubringen. Er **assembliert** die verschiedenen Parameter je nach Gegebenheiten des Jahrgangs. Er verwendet einen **hohen Anteil an Reserve Weinen** für seine Basis Cuvées, mit 50% oder mehr, was zu eben dieser großen **Vinosität und Komplexität** führt.

FACTS: R.M., Verzeny, Montagne de Reims, 11 ha., 100.000 Flaschen/ Jahr



CHARAKTER

AMSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT



Brut Réserve 1er Cru

Je 33% Pinot Noir,
Pinot Meunier und
Chardonnay
Dosage: 4g/l
50% Reserveweine
30% Ausbau im Holz
Min. 30 Monate
Flaschenreife

Extra Brut 1er Cru

Je 33% Pinot Noir,
Pinot Meunier und
Chardonnay
Dosage: 3g/l
50% Reserveweine
30% Ausbau im Holz

Blanc de Blancs

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
30 Monate
Flaschenreife
60% Reserveweine
50% Ausbau im Holz



Rosé Grand Cru

65% Pinot Noir
35% Chardonnay
Dosage: extra brut
60% Reserveweine
50% Ausbau im Holz
2 Jahre Flaschenreife

Blanc de Noirs

100% Pinot Noir
Dosage: extra brut
55% Reserveweine
40% Ausbau im Holz
45 Monate
Flaschenreife

Brut Nature

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
55% Reserveweine
40% Ausbau im Holz
5 Jahre Flaschenreife



Fins Bois Extra Brut Grand Cru

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 4g/l
4-5 Jahre
Flaschenreife
80% Ausbau im Holz

Millésime

60% Chardonnay
40% Pinot Noir
45% Ausbau im Holz
Min. 6 Jahre
Flaschenreife

Les Alouettes Saint Bets Chardonnay Millésime

100% Chardonnay aus
der Einzellage "Les
Alouettes Saint Bets"
Dosage: 2-3g/l
Ausbau im Holz
6-7 Jahre
Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Les Romaines
pinot Meunier
Millésime**

100% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
Ausbau im Holz
6-7 Jahre
Flaschenreife

**Les Champs
Saint Martin
Pinot Noir
Millésime**

100% Pinot Noir
Dosage: 2-3g/l
6-7 Jahre
Flaschenreife
Ausbau im Holz