



## Meister der Brut Nature Stilistik

Hugues Godmé, seit 1978 im Familienbetrieb, gilt laut Champagne-Experte Peter Liem als Star in den Grand Cru Lagen des Dorfs Verzenay, an den Montagne de Reims. Seit 2015 geht er mit viel Herzblut eigene Wege, nachdem er sich aus familiären Zwängen löste. Seine Weinberge sind Biodyvin-zertifiziert, und er widmet sich mit Hingabe der Brut-Nature-Stilistik – klar, präzise, kompromisslos. Die meisten Reben wurzeln in Verzenay, dazu Parzellen in Verzy, Villers-Marmery und Ville-Dommange. Seit dem Jahrgang 2020 bringt Tochter Lucille neue Energie und Leichtigkeit in die kristallinen, tiefgründigen Weine. Der Blanc de Noirs kann als eigentliche Signature-Cuvée gelten. Der vinöse Rosé de Macération zeigt Charakter und Schmelz. Die über zehn Jahre auf der Hefe gereiften Vintages berühren mit Textur, Tiefe und strahlender Frische.

## Terroir



### Montagne de Reims, FR

In der Champagne, genauer an den Montagne de Reims, mit viel Grand Cru Lagen in Verzenay, wo der Pinot in kühlen Nordlagen steht. Sehr kalkreiche Böden, kontinental, mit maritimem Einfluss.

## Sorten



Pinot Noir  
Chardonnay  
Pinot Meunier

## Facts & Figures



- \* Biodynamie seit 2014.
- \* Ca 8 Hektar in 40 Einzellagen..
- \* Grands Cus in den Montagne de Reims
- \* Winzer-Champagner – eigene Reben, Vinifikation, Flaschengärung und Vermarktung.
- \* Hoher Anteil an Reserve Weinen.
- \* Reserve Perpetuelle.
- \* Verfechter der Brut Nature Stilistik



Lucille & Hugues

## Auszug aus dem Portfolio



### Les Terres d'Unions

Zitrish, mineralisch, präzise. Brut Nature in Reinform. Teils Holz, 50 % Reserveweine, 24 Monate Hefelager. Je 1/3 Pinot, Chardonnay, Meunier. Beim Apéro, zu Crudités. Zur Feier des Tages. Zu später Stunde.

### Blanc de Noirs

100 % Grand Cru Pinot aus Verzenay & Verzy. 45 % Reserveweine. Saftig, rotbeerig, mit Tiefe und langem Nachhall. Ein Charakterwein – solo ein Genuss, passt aber auch zu Saucengerichten, Geflügel oder Kalb.



### Rosé de Macération

100 % Pinot Noir, 3 Tage auf der Maische, über 4 Jahre Flaschenreife. Aromen von Walderdbeeren, Blutorange & Kirsch. Kraftvoll und vinös mit feinem Tannin. Perfekt zu Mezze, gegrilltem Fleisch oder Weichkäse.