



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.





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

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

Millésime

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

Chaillots Millésime

100% Pinot Noir aus
der Einzellage
Chaillots
Dosage: 1-3g/l
Ausbau im Holz
Alte Reben: 55 Jahre
5 Jahre Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

M.A.M. Monts Âme- Migerats Millésime

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

Chaillots Hautes Vignes Millésime

100% Chardonnay
Ausbau im Holz
Unfiltriert
Dosage: 3,5 g/l
2 Weinberge:
Chaillots & H. Vignes
4 Jahre Flaschenreife