



## HUGUES GODMÉ EXTRA BRUT 1<sup>ER</sup> CRU

### Maison HUGUES GODMÉ

La Maison se trouve à Verzenay. Après Émile, Joseph et Bertrand, Hugues a apporté pendant 40 ans les connaissances techniques nécessaires à la conduite du vignoble et à l'élaboration des vins. Depuis 2006, son engagement en viticulture biologique et bio-dynamique ouvre une nouvelle réflexion sur le respect des équilibres naturels du terroir, l'impact environnemental et le bien être des hommes. Cette philosophie et la dimension vigneronne de l'entreprise aux 40 parcelles de vignes réparties sur 4 villages de la Montagne de Reims Verzenay, Verzy, Villers-Marmery et Villedommange, permettent d'élaborer des champagnes exprimant toute la subtilité et la force des terroirs dont ils sont issus. Le champagne Hugues Godmé s'inscrit dans la volonté d'une signature, fruit de l'histoire, d'une passion et de la tradition champenoise.

## Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

## Fiche Technique / Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru

C'est une cuvée qui est élaborée sur la même base que la Réserve de la Maison, avec donc un assemblage d'un tiers de chacun des principaux cépages de la Champagne. C'est l'absence de dosage qui vient apporter une nuance au vin. On retrouve également le mariage des 4 terroirs de la maison : Verzenay, Verzy, Ville-Dommange et Villers-Marmery.

**Assemblage :** 60% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir

**Élevage du vin :** Élevage partiellement sous-bois

**Dosage :** Extra Brut (3,5 g/l) - **BIO**

## Notes de dégustation

**ROBE }** Or paille. **NEZ }** Délicat, légèrement miellée.

**BOUCHE }** Attaque vive et ample, bulle fine, style classique équilibré.



## Mot du CAVISTE

À déguster seul en apéritif pour savourer toute sa subtilité. À déguster sur des huîtres, des noix de Saint-Jacques, du Saint-Pierre, ou une daurade Royale.



## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Pomme, Orange, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Violette, Rose.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Figue, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Figue, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Viennoserie, Pain grillé, Pain d'épices, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Figue, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond, Figue, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com