walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Champagne LACOURTE-GODBILLON - MI-PENTES - 1er cru brut-nature

75 cl Blanc Champagne AOC Champagne 1er cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

93+/100

Une histoire familiale et une passion de vignerons
Le Champagne Lacourte-Godbillon incarne une belle histoire familiale au cœur d'Écueil, village classé Premier Cru sur les coteaux occidentaux de la Montagne de Reims. Géraldine Lacourte et Richard Desvignes reprennent le domaine en 2006, avec la volonté de prolonger l'héritage familial tout en affirmant leur propre vision du Champagne. Leur ambition : élaborer des vins de caractère, fidèles à leur origine et à la personnalité de chaque parcelle.

Écueil, un terroir de Pinot Noir
Le vignoble familial s'étend sur environ huit hectares, principalement à Écueil, avec une petite parcelle aux Mesneux. L'encépagement est dominé par le Pinot Noir, complété par le Chardonnay. Les sols variés, mêlant sables, argiles et craie, offrent une diversité d'expressions. Cette richesse géologique, associée au classement Premier Cru, constitue le socle de l'identité des champagnes Lacourte-Godbillon.

Une viticulture respectueuse et un travail parcellaire
Certifié en agriculture biologique, le domaine privilégie l'observation de la vigne, le travail mécanique des sols et les vendanges manuelles. Chaque lieu-dit est pressé et vinifié séparément afin de préserver son identité. Les vinifications, réalisées en cuves ou en fûts de chêne, s'inscrivent dans une recherche de précision et de respect de la matière première. Les élevages sur lies et le vieillissement en cave contribuent à la complexité des champagnes.

Des champagnes de vignerons, entre précision et plaisir
La signature Lacourte-Godbillon repose sur des champagnes où la fraîcheur, la structure du Pinot Noir et la finesse des assemblages s'expriment avec élégance. Les cuvées parcellaires dévoilent des personnalités distinctes, tandis que les élevages apportent profondeur et complexité. Mais au-delà de leur identité de terroir, ces champagnes séduisent par leur remarquable rapport qualité-prix-plaisir. Une approche artisanale qui permet de découvrir de grands champagnes de vignerons, authentiques et expressifs, sans nécessairement atteindre les prix des grandes maisons.

La sélection Lacourte-Godbillon chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com met à l'honneur les champagnes Lacourte-Godbillon à travers une sélection de cuvées Premier Cru d'Écueil : Terroirs d'Écueil, Mi-Pentes, Ormes, CHV 2015 et Terroirs d'Écueil en magnum. Dominée par le Pinot Noir, cette gamme révèle différentes expressions du terroir de la Montagne de Reims, entre fraîcheur, profondeur et précision parcellaire. Engagé en biodynamie et certifié Demeter, le domaine élabore des champagnes authentiques, élégants et expressifs. Des cuvées qui séduisent également par leur remarquable rapport qualité-prix-plaisir, offrant une belle opportunité de découvrir des champagnes de vignerons de caractère.

Lacourte-Godbillon (1er cru d'Écueil, Champagne)

Le vin

Puissance et intensité des fruits jaunes, épices sucrées. Structure précise et substance du pinot d'Ecueil. Vibrant, relevé et texture persistante. Toute l'expression d'Ecueil.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Sous-sol argileux et sableux. Situation mi-pente sur la commune d'Ecueil, village Premier Cru, situé sur les coteaux ouest de la Montagne de Reims.
- **Vignoble :** Sol travaillé mécaniquement, enherbement dans le rang, labour sous le rang, pas d'herbicide, vendange manuelle. Age moyen des vignes 40 ans.
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter

- **Vinification :** 50% en cuves inox régulées, 50% en fûts de chêne 9 mois, fermentation malolactique bloquée, légère filtration
- **Elevage :** Vieillissement minimum 34 mois sur lies et 6 mois après dégorgement
- **Millésime :** Vendange 2020, 34% vin de réserve 2019, non dosé
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C