

Champagne LACOURTE-GODBILLON, 1er cru extra-brut ORMES

75 cl Blanc Champagne AOC Champagne 1er cru



La note by Christian Walter

94/100

Géraldine Lacourte et Richard Desvignes forment le talentueux duo du champagne Lacourte-Godbillon, premier cru à Écueil. Une perle familiale dans ce village de la "petite" Montagne de Reims... En 2006, pour Richard et Géraldine, c'est le grand saut ; ils abandonnent leurs vies de cadres de grandes métropoles pour revenir à la vigne et à ses valeurs. Et cette vie de vigneron, est une révélation !

La vision du vin est simple presque simpliste : le terroir doit s'exprimer. Le chêne des fûts provient de la forêt d'Écueil ou pour les autres de Champagne-Ardenne. Chaque lieu-dit est pressé et vinifié individuellement, l'écoulement gravitaire est privilégié pour préserver les qualités intrinsèques des moûts. Les fermentations sont suivies quotidiennement et leurs températures maîtrisées. Les vins restent sur lies sans soutirage jusqu'à la fin du printemps suivant, ils révèlent alors toutes les facettes de leurs personnalités. Pour les vins vinifiés en fûts, ni bâtonnage ni filtration ne sont pratiqués, le passage au froid se fait... en les sortant dehors l'hiver ! Le temps de vieillissement en bouteilles dans les caves s'espace de 24 mois à 7 années, et le repos après dégorgement est d'une moyenne de 3 à 6 mois. Le dosage pour chaque cuvée, chaque millésime, est soumis à plusieurs dégustations, la recherche du meilleur équilibre, car le vin est vivant et possède ses propres caractéristiques.

Walter-Wine vous présente aujourd'hui 5 cuvées, toutes en extra-brut et très peu dosées, de 4,5 à 1 grammes. Terroir d'Écueil est la plus importante cuvée du domaine composée à 85% de pinot noir et 15% de chardonnay, Mi Pentes 100% pinot noir, Chaillots 100% pinot noir issu d'une sélection massale et d'un parcellaire, Chaillots Hautes Vignes 100% chardonnay également issu d'une sélection massale et d'un parcellaire, Mon Âme-Migerats 100% pinot noir issu d'une sélection massale et d'un parcellaire planté de vieilles vignes. Le domaine est certifié bio AB, et actuellement en conversion à la viticulture biodynamique après 3 années d'essais ! Walter-Wine est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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

Écueil est situé au sud sud-ouest de Reims et à flanc de coteau de la Montagne de Reims, village PREMIER CRU. L'encépagement du domaine est constitué aujourd'hui de 85% de Pinot Noir et de 15% de Chardonnay, plantés sur une surface de 8 hectares dont 50 ares aux Mesneux, village voisin. L'âge moyen

des vignes est d'une trentaine d'années. Le domaine est certifié bio AB

La vigne est semblable à l'homme; il faut l'observer, l'éduquer et l'aider à trouver ses ressources au cœur du terroir. C'est alors qu'elle pourra en révéler la substantifique moelle. Nous voulons maintenir et développer la vie des sols, pour cela nous les labourons, les buttons l'hiver et tondons l'herbe entre les rangs. Herbicides, insecticides et autres traitements anti botrytis sont superflus !

L'ébourgeonnage de printemps nécessite plus de 4 semaines de travail, chaque pied est observé et se voit ôter les brins susceptibles de gêner l'épanouissement de la végétation. La somme de toutes ces interventions manuelles favorisera une maturité optimum des raisins. Un grand vin ne peut-être issu que de grands raisins...

Notre vision du vin est simple presque simpliste: le terroir doit s'exprimer. Le chêne des fûts provient de la forêt d'Ecueil ou pour les autres de Champagne-Ardenne. Chaque lieu-dit est pressé et vinifié individuellement, l'écoulement gravitaire est privilégié pour préserver les qualités intrinsèques des moûts. Les fermentations sont suivies quotidiennement et leurs températures maîtrisées. Les vins restent sur lies sans soutirage durant toute l'automne, ils révèlent alors toutes les facettes de leurs personnalités. Pour les vins vinifiés en fûts, ni bâtonnage ni filtration ne sont pratiqués, le passage au froid se fait ... en les sortant dehors l'hiver !

Le temps de vieillissement en bouteilles dans nos caves s'espace de 30 mois à 7 années, et le repos après dégorgement d'une moyenne de 3 à 6 mois. Le dosage pour chaque cuvée, chaque millésime, sera soumis à plusieurs dégustations: nous recherchons le meilleur équilibre car le vin est vivant et possède ses propres caractéristiques.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Montagne de Reims, 8 hectares de vignes. Parcelle "Les Montées" plantée en 2006. Sol limons calcaires sur craie.
- **Vignoble** : Sol travaillé mécaniquement, enherbement dans le rang, labour sous le rang, pas d'herbicide, vendange manuelle.
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Fermentation en fûts de chêne, non filtré, non collé, passé au froid naturellement. Fermentation malolactique non recherchée.
- **Elevage** : Vieillissement 24 mois sur lies et 6 mois après dégorgement
- **Millésime** : Millésime 2022, extra brut, dosage 2,5 grs
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C
- **Coup de coeur** : Non