

## Champagne LACOURTE-GODBILLON - extra brut - 1er cru "CHAILLOTS"

75cl   Blanc   Champagne   AOC Champagne   Premier 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... Le brut premier cru "Terroirs d'Ecueil" à dominante de pinot noir sera parfait en apéritif et en début de repas. Quelle caractère et quelle race pour ces deux autres cuvées extra brut l'une 100% chardonnay et l'autre 100% pinot noir !

### LACOURTE-GODBILLON

Ecueil 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 en **conversion bio**.

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 **vieillessement 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.

## Le vin

Bel équilibre entre les arômes de prune et l'attaque franche de la vinification sous bois bien intégrée. Texture ample et longue. Notes de lilas et de fumé avec une touche citronnée en fin de bouche.

## Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Classification** : Premier cru
- **Terroir** : Parcelle les "Chaillots" plantée en 1966, sélection massale de pinot d'Ecueil, sable en surface et tuf en profondeur. Vigne exposée sud, enherbement dans le rang, labour sous le rang.
- **Vignoble** : Parcelles "Chaillots" et "Hautes Vignes" situées à mi-coteau, âge moyen 40 ans, enherbement dans le rang, labour sous le rang.
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Fermentation en fûts de chêne de 300 l, bois origine forêt d'Ecueil. Fermentation malolactique bloquée. Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.
- **Elevage** : Vieillessement 48 mois sur lies et 6 mois après dégorgement. Dosage 2 grs.
- **Millésime** : 2012
- **Période de consommation** : à boire entre 2017 et 2022
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C