

Champagne LACOURTE-GODBILLON - brut - 1er cru "TERROIRS D'ECUEIL" magnum

150cl magnum

Blanc

Champagne

AOC Champagne

Premier cru



La note by Christian Walter

91/100

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 !

Champagne 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

Belle robe jaune à peine dorée. Au nez belle intensité aux arômes d'amande douce et brioche. En bouche attaque fraîche et concentrée avec des saveurs de fruits blancs mûrs et équilibrés par une délicate acidité.

Des arômes complexes, fruités et épicés qui se prolonge dans une bouche gourmande, équilibrée et persistante. Pour l'apéritif comme pour la table. (Guide Hachette 1*)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck** : 91/100 Wine Spectator
- **Cépage** : 85% pinot noir, 15% chardonnay
- **Classification** : Premier 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, pas d'herbicide, vendange manuelle. Age moyen des vignes 30 ans.
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Cuves inox thermo-régulées, passage au froid, fermentation malolactique bloquée. Légère filtration. Dosé à 7grs
- **Elevage** : Vieillessement en cave 30 mois. Dosage 7 grs.
- **Millésime** : Base millésime 2013, 44 % de vins de réserve issus des vendanges 2012 et 2011
- **Période de consommation** : à boire entre 2017 et 2021
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C