

Champagne Lacourte-Godbillon Terroirs d'Ecueil Brut

Champagne - Champagne - Frankrijk



domein

Géraldine Lacourte is van de negende generatie wijnbouwers. Het familiale domein van 8 ha in Ecueil, een premier-cru gemeente in het Montagne de Reims, beheert ze samen met haar man Richard. In tegenstelling tot vele anderen teren ze niet op het succes van de naam Champagne maar doen ze er alles aan om goede wijnen te maken. Ze zetten de familiale traditie voort om de champagnes veel langer te laten rijpen dan wettelijk vereist. Anderzijds hebben ze veel vernieuwingen doorgevoerd: minder sulfiet, lichtere flessen, een moderne, sobere look, experimenten met rijping op houten vaten, ... Hun inspanningen werden beloond met drie sterren in de Guide Hachette 2011 voor hun Brut, een uitzonderlijke score.

<http://www.champagne-lacourte-godbillon.com>

omschrijving

Fijne, persistente belletjes, zuivere neus met goed fruit (wit fruit, steenfruit) met toetsen van brioche en amandel. Levendig fris in de mond met aangename, rijpe zuren.

wijngaard

Afkomstig van wijngaarden die als Premier Cru zijn geklasseerd. De 8 ha van het domein is verdeeld over meer dan 40 stukjes wijngaard, bijna uitsluitend in het dorp Ecueil.

kelder

De druiven worden geperst en vergist in de coöperatie. De wijnen voor deze cuvee ondergaan ook de malolactaatgisting, wat resulteert in zachtere, rondere zuren. De stille wijnen worden op het domein geassembleerd. De brut is steeds een mengsel van drie jaren, momenteel 2015, 2014 en 2013. Na toevoegen van suiker en gist rijpen de flessen gedurende 24 maanden 'sur lattes' in de eigen kelder. Lichte dosage van slechts 5 g/l.

onderscheidingen

Guide Hachette 2011: *** Wine Spectator okt 2013: 91/100

druivensoorten

pinot noir: 85%
chardonnay: 15%

schinken

Aan 8-10°C bij aperitief, oesters,

analyse

alcohol: **12,0% Vol.**
Restsuikers: **7,1 g/l (Dosage 5 g/l)**
Totale sulfiet: **64 mg/l**