

 **Lacourte-Godbillon**

Millesime 2019, Premier Cru Extra Brut

 , 750 ml

 France,



 9920381517



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Crostini mit roter Spitzpaprika und Himbeeressig

Agrodolce von der Sardine

Gran Reserva Bellota

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Das Weingut von Géraldine Lacourte und ihrem Mann Richard Desvignes liegt in Écueil im Herzen der Petite Montagne de Reims. Sie konzentrieren sich ganz auf die 1er-Cru-Lagen in diesem Ort, haben dadurch kurze Wege und verbringen sehr viel Zeit in ihren Weinbergen. Der Betrieb wurde 2016 auf biologischen Weinbau umgestellt. Beide haben sich erst spät entschieden, das Weingut von Géraldines Eltern zu übernehmen. Géraldine hat jahrelang in Deutschland im Marketing gearbeitet, sodass der Stil des Weinguts nicht angestaubt, sondern eher modern ausfällt. Die Grundweine werden im Edelstahl vergoren und machen nicht unbedingt den BSA. Nur ein Teil wird im Barrique ausgebaut. Sehr klar, präzise und straff spiegeln sie ihre Herkunft wider, stets geprägt von feiner Frucht und eleganter Tiefgründigkeit.

Der 2019 Millésimé 1er Cru Extra Brut von Champagne Lacourte-Godbillon besteht aus 64% Pinot Noir und 46% Chardonnay, lag für neun Monate auf der Hefe – davon 70% im Holz – und wurde im Juli 2020 gefüllt. Degorgiert wurde am 31. Oktober 2024 und mit 5 Gramm dosiert. Es wurden 1.995 Flaschen produziert.

Farbe:

Strahlendes Gelb mit feiner Perlage in konstantem Faden.

Nase:

Über allem schweben zunächst feine rote Früchte wie Waldhimbeeren oder Preiselbeeren, die ihm sein rotwangiges Naturell verleihen. Darunter zeigen sich duftiges Backwerk auf dem morgendlichen Weg nach Hause, Hefezopf sowie saline Noten nach Salzgebuttertem Toast und kleinen Haselnusssplintern. All dies wirkt vornehm zurückhaltend im Hintergrund und überlässt der strahlend klaren Frucht ihre Bühne. Classy!

Mund:

Mit saftig flauschigem Mousseux eröffnet der 2019 Millésimé 1er Cru Extra Brut von Champagne Lacourte-Godbillon expressiv am Gaumen, stets gesteuert von der rotbeerigen Frucht. Mit gutem Punch am mittleren Gaumen kleidet er den Mund komplett aus und oszilliert zwischen feiner Phenolik, brillanter Frucht sowie zart salzigen Noten – und erreicht dabei den Bliss-Point, der hochfrequent nachschenken lässt. Ein kraftvoll rotfruchtiger Champagner, der mit reifer und weit gespannter Säure den Gaumen erhellt – macht jetzt, ein halbes Jahr nach dem Degorgieren, bereits große Freude, wird sich aber weiterentwickeln, wenn die geringe produzierte Menge dies erlaubt.