

CHAMPAGNE LACOURTE GODBILLON PREMIER CRU



Géraldine Lacourte e
Richard Desvignes



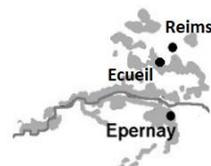
Esclusiva Italia

60- 65.000

6,9 ha: Pinot Noir

1,2 ha: Chardonnay

** In conversione Bio **



	« Terroirs d' Ecuil » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Terroirs d' Ecuil » 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	
	« Terroirs Épanouis » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Mi-Pentes » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Mi-Pentes » 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	
2018	« Millésime » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
2012/13	« Millésime » 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	2013 a esaurim. 2012
2019	« Chaillots Hautes Vignes » Parcelle 1er Cru	Bianco	X-Brut	
2016	« Chaillots » Parcelle 1er Cru	Bianco	X-Brut	
2016	« Mont Âme-Migerats » Parcelle 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Rosé » 1er Cru	Rosato	X-Brut	
	« Rosé » 1er Cru Magnum	Rosato	X-Brut	
	Confezione generica per bottiglia di Champagne			
	Confezione generica per bottiglia di Champagne Magnum			

LA VITE È COME L'UOMO, BISOGNA OSSERVARLA, EDUCARLA E AIUTARLA A TROVARE LE SUE RISORSE

La tenuta creata nel 1968 dai genitori di Geraldine proviene da due famiglie di mietitori del villaggio di Ecuil: Lacourte-Labassé (parte paterna) e Godbillon Marié (parte materna).

Géraldine è la terza generazione a produrre bottiglie e la nona a lavorare in vigna. Abbiamo rilevato (Géraldine LACOURTE e Richard DESVIGNES) la tenuta nel 2008 e abbiamo lasciato la cooperativa nel 2012.

Siamo un team di 5 persone e rendiamo un punto d'onore fare tutto da soli dalla A alla Z per controllare tutto e lavorare solo con le nostre uve (nessun acquisto di uva, vini limpidi, bottiglie). Tutto questo per un miglior controllo della qualità che vogliamo al top! Per noi tutto si fa in vigna, e abbiamo la fortuna di avere un terroir eccezionale che vogliamo tutelare, coccolare, la chiave del successo di un vino eccellente, raccontare una storia, con una sua identità, il tutto unito al nostro lavoro senza compromessi. Abbiamo sempre voglia di progredire, di innovare (in qualità e non in quantità), per questo abbiamo intrapreso il biologico (certificato dal 01/2020) e la biodinamica (in conversione). Anche per noi la biodiversità è molto importante, pratichiamo la vitiforestazione (piantare siepi, alberi, alberi da frutto nei nostri appezzamenti) e l'eco-pascolo (falciare i nostri appezzamenti da parte di pecore Ouessant, poi un po' arare con i cavalli. la possibilità di avere un terroir molto unito intorno al villaggio: identità fortissima del nostro terroir unico in pinot nero sulla sabbia, velocità d'azione se necessaria per i trattamenti, controllo di tutto il nostro vigneto in brevissimo tempo, clima più o meno simile su tutti gli appezzamenti.

Per la vendemmia prendiamo più o meno la stessa squadra di raccoglitori fedeli che conoscono la nostra filosofia e siamo con loro in vigna a controllare la raccolta. Tutto ciò che viene raccolto durante la giornata viene pressato entro 5 ore in modo da avere la frutta più fresca possibile...

In cantina lavoriamo con tini di acciaio inox a temperatura controllata oltre che con botti di rovere, alcune delle quali realizzate con rovere proveniente dal bosco del nostro paese. Privilegiamo il lavoro per gravità il prima possibile (e sistematicamente per la botte) per non maltrattare i vini mediante rimontaggi e vinificazioni in piccoli contenitori in modo da poter separare il nostro appezzamento. I vini in botte non vengono né affinati né filtrati: l'intervento umano è molto limitato!

La parola d'ordine per noi è pazienza, ci vuole tempo per fare un ottimo vino: tempo sulle fecce fini in tini/botti di circa 9 mesi prima dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento (a luglio), tempo di affinamento in cantina minimo di 22-28 mesi prima della sboccatura per una BSA e 6 anni per un'annata, tempo dopo la sboccatura di circa 4 mesi e più a seconda dell'annata.

Puntiamo a creare champagne fini ed eleganti (questo anche grazie al nostro terreno sabbioso), dritti e precisi, cesellati e con una bella consistenza e "masticabilità".



« Terroirs d'Ecuil » 1er Cru

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

32 parcelle, 28 anni

93% tini in acciaio inox, 7% botti di rovere, 35% vini di riserva in 4 diverse annate.

5 gr. litro

43.000

5 anni

Perfetto come aperitivo.

Profumo fresco, palato speziato, sentore di frutta candita, finale elegante, leggermente fruttato.

La saporosa drittezza.



« Terroirs Épanouis » 1er Cru

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

33 anni

Tini in acciaio inox, fermentazione malolattica bloccata (70%). Affinamento minimo 84 mesi sui lieviti e 6 mesi dalla sboccatura.

1,5 gr. litro

992

5 - 10 anni

Pollame in salsa.

Vino con una bella maturità e potente in bocca con un finale molto fresco.

La fascinosa.



« Mi-Pentes » 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 10 parcelle, 35 anni
- 🍷 48% in acciaio, 52% in botti di rovere da 228L, fermentazione malolattica bloccata. Minimo 28 mesi sui lieviti e 6 mesi dopo la sboccatura.
- 🍷: 3 gr. litro
- 🍷 n.d.
- 🍷 5 anni
- 👉 Pata negra, tagliatelle alle vongole, poulet di Bresse.
- 👉 Naso maturo, palato vivace, teso, pulito, fresco e puro.
- ❤️ Il sole dietro le fronde.



« Millésime » 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 60%, Chardonnay 40 %
- 🌿 8 parcelle, 35 anni
- 🍷 70% in inox e 30% botti da 228L con fermentazione malolattica bloccata, 6 anni sulle fecce fini prima della sboccatura.
- 🍷: 3 gr. litro
- 🍷 1000
- 🍷 10 anni
- 👉 Sushi e frutti di mare.
- 👉 Fiori bianchi al naso, elegante, profondo e strutturato con una vivace acidità sul finale
- ❤️ Quando si è sicuri di sé.



« Chaillots Hautes Vignes » Parcellaire 1er Cru

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🌿 Due parcelle, 40 anni
- 🍷 100% Botti da 228L Fermentazione malolattica bloccata, 36 mesi sulle fecce fini prima della sboccatura. Non filtrato. Lavorato per gravità
- 🍷: 2,5 gr. litro
- 🍷 2.000
- 🍷 10 anni
- 👉 Capesante e meunière di pesce pregiato.
- 👉 Note di nocciola tostata, molto minerale, calcareo vivace e salino.
- ❤️ Il falco alto levato.



« Chaillots » Parcellaire 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%.
- 🌿 Una parcelle, 55 anni circa
- 🍷 100% Botti da 300L; fermentazione malolattica bloccata, 6 anni sulle fecce fini prima della sboccatura. Non filtrato. Lavorato per gravità.
- 🍷: 2 gr. litro
- 🍷 1.600
- 🍷 10 anni
- 👉 Costata di vitello leggermente caramellata, pasta al tartufo.
- 👉 Cuvée potente, fondo molto piacevole del vino, buona acidità e finale molto lungo.
- ❤️ Il rintocco della campana solitaria.



« Mont Âme-Migerats » Parcellaire 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 Due parcelle, 55 anni
- 🍷 100% Botti da 300L; fermentazione malolattica bloccata, 36 mesi sulle liste prima della sboccatura. Non filtrato. Lavorato per gravità.
- 🍷: 1 gr. litro
- 🍷 1.600
- 🍷 10 anni
- 👉 Perfetto per ostriche e sushi
- 👉 Naso floreale, tocchi sapidi al palato, bella finezza, finale fresco e calcareo. Salivante.
- ❤️ La ginestra sulla lava.



Rosé 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 10 parcelle, 35 anni
- 🍷 43% tini in acciaio inox, 57% botti di rovere, 27% vini di riserva in 2 diverse annate.
- 🍷: 5 gr. litro
- 🍷 6000
- 🍷 5 anni
- 👉 Formaggio antico da forno (parmigiano, Comté, ecc.)
- 👉 Naso di spezie con un tocco di maturità, bella freschezza e persistenza in bocca.
- ❤️ L'avvolgenza a tratti inquieta.