



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Champagne LACOURTE-GODBILLON - 1er Cru Extra-Brut "MON ÂME-MIGERATS"

75cl Blanc Champagne AOC Champagne Premier cru



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

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... En 2006, pour Richard et Géraldine, c'est le grand saut ; ils abandonnent leurs vies de cadres de grandes métropoles pour revenir à la vigne et à ses valeurs. Et cette vie de vigneron, est une révélation !

La vision du vin est simple presque simpliste : le terroir doit s'exprimer. Le chêne des fûts provient de la forêt d'Écueil 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 jusqu'à la fin du printemps suivant, 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 vieillissement en bouteilles dans les caves s'espace de 24 mois à 7 années, et le repos après dégorgement est d'une moyenne de 3 à 6 mois. Le dosage pour chaque cuvée, chaque millésime, est soumis à plusieurs dégustations, la recherche du meilleur équilibre, car le vin est vivant et possède ses propres caractéristiques.

Le-meilleur-du-vin.com vous présente aujourd'hui 5 cuvées, toutes en extra-brut et très peu dosées, de 4,5 à 1 grammes. Terroir d'Écueil est la plus importante cuvée du domaine composée à 85% de pinot noir et 15% de chardonnay, Mi Pentes 100% pinot noir, Chaillots 100% pinot noir issu d'une sélection massale et d'un parcellaire, Chaillots Hautes Vignes 100% chardonnay également issu d'une sélection massale et d'un parcellaire, Mon Âme-Migerats 100% pinot noir issu d'une sélection massale et d'un parcellaire planté de vieilles vignes. Le domaine est certifié bio AB, et actuellement en conversion à la viticulture biodynamique après 3 années d'essais ! Le-Meilleur-Du-Vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Champagne Lacourte-Godbillon (Champagnes 1er Cru d'Ecueil)

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 certifié bio AB

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 vieillissement 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

Agréables notes de beurre citronné et de toast grillé. Attaque franche et fraîche. Texture complexe et crémeuse. Finale pâtissière avec de l'amande et des noisettes.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Champagne 1er Cru
- **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** : 60% parcelle le "Mont-Âme" plantée en 1967, terroir Les Mesneux, sélection massale de pinot d'Ecueil, craie affleurante, exposition Est ; 40% parcelle les "Migerats" plantée en 1967, terroir Ecueil, sélection massale de pinot d'Ecueil, argile dominante.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Fermentation en fûts de chêne de 300 litres, fermentation malolactique bloquée. Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.
- **Elevage** : Vieillissement 60 mois et 6 mois après dégorgement. Dodage 2,5 grs.

- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C