

CHAMPAGNE GODART & Fils

LA STORIA

L'azienda nasce nel 1948 con Paul, fratello maggiore insieme ai suoi due fratelli André e Jean. E' proprio grazie all'impulso di Paul che dopo aver trascorso 23 anni lavorando nella cantina di Moët et Chandon inizia la vinificazione nell'azienda di famiglia. Da quegli anni i vini si sono gradualmente sviluppati e ammodernati, frutto della diversità degli appezzamenti, dei terroir e delle tecniche di vinificazione. Questo mix di fattori insieme alla sapiente mano dell'enologo Laurie Marteau rende gli Champagne di Godart et Fils particolari e unici. Oggi l'azienda è in mano al figlio di Paul, François che la porta avanti con gli stessi valori e le conoscenze del passato, con il desiderio di spingersi sempre più avanti producendo vini che rispettino l'ambiente e i gusti moderni.



I VALORI

Diversità: Le proprietà si estendono per 6,3 ettari nei cru di Moussy, Piery, Chavot, Vinay e Bergères les Vertus. La superficie è divisa in 35 appezzamenti con diverse caratteristiche di esposizione e natura del terreno, principalmente calcareo e argilloso-calcareo che conferiscono finezza e rotondità.

Tradizione: Ogni passaggio dalla vigna all'imbottigliamento viene svolto seguendo il know-how e lo schema tradizionale di produzione.

Qualità: I vigneti che entrano nella produzione di Godart et Fils, per varietà, e per lavorazione, sono degni dell'equilibrio ricercato dalle più prestigiose aziende dello Champagne.










LA PRODUZIONE

Sulle etichette degli Champagne Godart et Fils appaiono due diciture: RM (Récoltant manipulant) e Vigneron Indépendant. Significa che il viticoltore produce e commercializza con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai suoi vigneti ed elaborate nelle sue cantine. Questi sono dei punti cardine dell'azienda che vuole lasciare interamente la sua impronta nei prodotti. Dal 2018 i vigneti sono certificati H.V.E (Alto Valore Ambientale), una ricompensa per il rispetto dell'ambiente e della biodiversità, segno e attaccamento alla terra.

La produzione attuale è di circa 25000 bottiglie all'anno, la vinificazione delle cuvées avviene secondo i principi originali dello Champagne, con fermentazione malolattica minima. Vengono direttamente prodotti in azienda i due Liqueur de tirage, con base Chardonnay e Pinot Nero, che vengono poi usati in base alla tipologia di cuvée. Tutto questo per consentire ai vini di Godart di sviluppare un carattere di eleganza, freschezza e vitalità.





| | NOME | ZONA | UVAGGIO | DOSAGGIO | PERMANENZA SUI LIEVITI |
|---|----------------------------------|------------------------------|--|----------|------------------------|
|  | Extra Brut | Moussy – Vallée de la Marne | Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10% 30% Vini di riserva | 3 g/l | 36 mesi |
|  | Brut | Moussy – Vallée de la Marne | Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10% 30% Vini di riserva | 9 g/l | 36 mesi |
|  | Zero Dosage Cuvée Pierre | Moussy – Vallée de la Marne | Pinot Meunier 60% Chardonnay 30% Pinot Nero 10% 30% Vini di riserva | 0 g/l | 48 mesi |
|  | Blanc De Noirs Aladiah | Moussy – Vallée de la Marne | Pinot Nero 100% | 5 g/l | 36 mesi |
|  | Rosé Églantine | Moussy – Vallée de la Marne | 89% Chardonnay 11% Pinot Nero | 7 g/l | 24 mesi |
|  | Les Cossiers | Moussy – Vallée de la Marne | Pinot Meunier 100% | 10 g/l | 36 mesi |
|  | Blanc De Blancs Le Moymer | La Monte Aimé Cote de Blancs | Chardonnay 100% 1er Cru | 11 g/l | 36 mesi |