

Le Domaine : A la fin des années 1980, lorsque Jean-Baptiste reprend la propriété, l'outil de production de Cumières trop dispersé offre une situation trop compliquée. La délocalisation sur Aÿ est décidée : l'achat en 2006 des locaux de la plus vieille coopérative de Champagne donne de l'oxygène. Les travaux de titan et la création d'un pressoir permettent de progresser : le mode de culture sur les 14 hectares dont 11 sur Cumières se veut le moins interventionniste possible pour conserver la plus belle expression du fruit.

Les vins : Ce domaine, le plus en vue dans sa commune, produit des champagnes aux contours nets, avec une cuvée expression qui pétille de la meilleure des façons, le rosé de saignée est quant à lui d'une gourmandise folle, et les sélections parcelles ont de solides arguments. A boire les yeux fermés.

- Champagne Premier Cru Volupté NM - Brut - 2016>18 (16/20)
- Champagne Pureté NM - Brut Nature - 2016>17 (15,5/20)
- Champagne Rosé de Saignée NM - Brut - 2017>17 (16/20)



- Champagne Blanc de Rose NM - Brut - 2016>17 (16/20)
- Champagne Extra-Brut 2005 - Brut - 2016>17 (16,5/20)
- Champagne Les Houtrants NM - Brut nature - 2016>17 (16,5/20)
- Champagne Premier Cru Empreinte NM - Brut - 2016>20 (16,5/20)

4 rue Jeanson, 5110 Aÿ

Tél: 03 26 55 32 31

Fax : 03 26 54 66 50

info@champagne-geoffroy.com

www.champagne-geoffroy.com

Visite: Sur rendez-vous