



LES HOUTRANTS COMPLANTÉS

BRUT NATURE

Cette Cuvée parcellaire "Les Houtrants" est issue d'une vigne plantée en 2004, à mi-côte sur les coteaux de Cumières. Afin de respecter et traduire le meilleur de ce Terroir solaire au cœur de ce Champagne, nous avons choisi la complantation de 5 cépages. Lors de la conception de ce Champagne, tout est mis en œuvre pour limiter les influences qui pourraient modifier l'origine de cette parcelle historique pour sa précocité.

CUVÉE :	Champagne Les Houtrants complantés, Brut nature
TERROIR	Sol argilo-limoneux avec de beaux fragments de silex (pierre meulière). La roche mère est composée de grès dur avec des marnes calcaires.
ASSEMBLAGE :	Pinot noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier et Arbane. Multi millésimes avec première récolte en 2008 Tirage 2014 (assemblage des années 2008-2009-2010-2011-2012-2013)
DOSAGE :	0 g/l
FORMATS :	Bouteille

TRAVAIL DE LA VIGNE ET VINIFICATION :

- Parcelle travaillée selon les principes de la biodynamie depuis 2018
- Labourage au cheval
- Pressurage traditionnel afin d'extraire que la « tête de cuvée »
- Vinification avec les levures naturelles de la parcelle
- Absence d'élevage sous bois
- Fermentation malolactique non recherchée
- Pas collage, pas de filtration
- Multi millésimes avec conservation des vins de réserve en magnums à faible pression
- Tirage sous liège
- Tirage limité à 1002 bouteilles numérotées
- Présentation en coffret individuel au design épuré et unique

DÉGUSTATION :

Champagne qui par la complantation de cinq cépages champenois exprime l'identité d'un lieu dit cher à la famille Geoffroy. D'une robe jaune pâle avec des reflets dorés, cette cuvée offre une effervescence lumineuse et dynamique.

Au nez, un parfum délicat et aérien de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. La mise en bouche est magistrale. Les arômes d'enfance d'amande amère, de biscuit vanillé, de madeleine sortant du four ou encore de feu de cheminée, remontent à la surface. Étonnant pour un Champagne qui, durant son élevage n'a croisé aucune barrique de chêne.

La bouche est précise, épurée et énergique. L'absence de dosage permet à cette Cuvée de conserver une très belle pureté en finale et surtout, beaucoup d'allonge sur la minéralité et les beaux amers.

ACCORDS :

Afin de percevoir toute la richesse minérale de cette parcelle, il est conseillé de déguster ce Champagne à l'apéritif lorsque les papilles sont en éveil.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 92/100
Décembre 2020 – Vinum – Allemagne : 19/20
2019 – James Suckling.com : 92/100
2019 – Guide RVF : 16/20
2019 – Guide Bettane et Desseauve : 16.5/20
2019 – Guide Gault Millau : 16/20
Décembre 2016 – Magazine le Point – 18/20

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

