



PURETÉ

1er CRU BRUT NATURE

Ce Champagne Pureté, dépourvu de tout dosage au dégorgement se distingue par son dépouillement et son authenticité. Le détail et la droiture de ce Champagne sont impressionnants de précision.

CUVÉE : Champagne Pureté Brut nature
TERROIR : Cumières

ASSEMBLAGE : 35% Meunier, 35% Pinot noir et 30% Chardonnay
53% de l'année 2015 et 47% de l'année 2014 + réserve perpétuelle.
DOSAGE : 0 g/l
FORMATS : Bouteille

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Vinification parcellaire en cuves acier émaillé thermorégulées. Vin de réserve conservé en foudres de chêne et en cuves béton. Fermentation malolactique non recherchée

DÉGUSTATION :

La pure expression du meunier livre son fruité et sa rondeur avec la finesse et l'élégance des cépages qui l'accompagnent. La parfaite maturité des raisins procure à ce brut nature un coté iodé, épicé et suave ponctué d'une agréable fraîcheur.

ACCORDS :

Un Champagne non dosé est toujours parfait à l'apéritif. Mais si vous l'accompagnez de quelques huîtres, il saura sublimer la note iodée du crustacé. Il se mariera également parfaitement aux nouvelles habitudes culinaires. Sa trame épurée appelle une cuisine respectant les saveurs originelles, sans artifice. Enfin, un brie de meaux à parfaite maturité sera un agréable compagnon de fin de repas.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 90/100
décembre 2020 – Magazine le point : 17/20
décembre 2020 – A.Galloni – USA : 90/100
2019 – Guide RVF : 15/20
2019 – Guide Bettane et Desseauve : 15.5/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 92/100
2018 – Guide Gault Millau : 16/20
Wine Advocate – USA : 90/10
Vinum – Allemagne : 17.5/20



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR





VOLUPTE

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

A Margaux

L'objectif de ce Champagne Volupté est d'offrir, chaque année, la plus belle expression du Chardonnay du terroir de Cumières. Le calcaire sur lequel les vignes de chardonnay sont cultivées, confère à ce Champagne toute l'élégance, la finesse et la minéralité de ce cépage. Découvrez ainsi un Blanc de Blancs de la grande Vallée de la Marne.

CUVÉE :	Champagne Volupté 1er Cru Brut
TERROIR :	Très calcaire avec une faible couche de terre végétale. Sélection des plus belles parcelles de chardonnay du terroir de Cumières 50% de la parcelle les Chênes, exposition sud est (grande expression de fruit) 50% de la parcelle les Tourne midi, exposition ouest (pureté de la minéralité) Age moyen du vignoble : 35 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2014 100% Chardonnay
DOSAGE :	2 g/l
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification du lieu dit solaire des Chênes en demi muid et du lieu dit minéral des Tourne midi en cuves acier émaillé. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Champagne aux reflets or doré et à la mousse fine et légère. Au nez, les fruits exotiques (ananas, litchi, pamplemousse) se mêlent à une minéralité délicate, pour apporter une réelle pureté. La bouche soyeuse et raffinée laisse percevoir une ossature remarquable, ponctuée d'arômes délicats de brioche ou encore beurre frais.

ACCORDS :

Partenaire idéal de l'apéritif, ce Champagne Volupté s'associera sur un poisson très fin comme le bar de ligne rôti ou pourquoi pas un fromage de chèvre ou un parmesan. Après quelques années en cave, dégustez ce Champagne sur un foie gras de canard mi-cuit ou poêlé.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide Gault Millau : 16.5/20
Décembre 2020 – A.Galloni – USA : 94/100
2019 – James Suckling.com : 98/100
2019 – Guide RVF : 15/20
2019 – Guide Bettane et Desseauve : 16.5/20
2018 – Guide RVF : 15.5/20
2018 – Bettane & Desseauve: 16/20
2018 – Vinum – Allemagne : 18,5/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 93/100
2017 – James suckling.com : 94/100
Burghound – USA : 90/100
Wine advocate – USA : 94/100
Stephen Tanzer's – USA : 92/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





TERRE MILLÉSIME 2009

EXTRA BRUT

A Azalée

Cette cuvée Millésimée est le fleuron de notre Maison. Et pour garantir l'excellence, ce Champagne n'est produit que lors des années exceptionnelles ; toujours en faible quantité. La philosophie de création de ce Champagne est de laisser s'exprimer la quintessence du Millésime, lors de l'assemblage des cépages. Chaque Millésime extra brut sera donc différent afin de percevoir toutes les qualités organoleptiques offertes par dame nature.

CUVÉE :	Champagne TERRE premier cru - Extra Brut
TERROIR :	Argilo calcaire pour le pinot noir. Age moyen du vignoble : Minimum 50 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2009 80% Pinot noir, 10% Meunier et 10% Chardonnay
DOSAGE :	1 g/l
FORMATS :	Tirage limité à 2550 bouteilles et 291 magnums – Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

*Sélection à la vendange des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du Terroir

*Au pressurage, sélection exclusive des jus de « Tête de Cuvée »

*Vinification entièrement en barriques de chêne

*Absence de fermentation malolactique conservant toute l'acidité naturelle du raisin.

*Mise en bouteille sans filtration

*Respect des règles anciennes pour la prise de mousse, par utilisation d'un bouchon de liège à la place des capsules métalliques.

*Vieillessement des flacons dans nos caves au minimum 10 ans (au lieu de 3 exigés habituellement)

*Tirage limité à 6050 bouteilles et 193 Magnums.

DÉGUSTATION :

La teinte « Or doré » de ce Millésime 2009 laisse à peine apparaître son âge.

Au nez, une grande pureté se dégage laissant place à des effluves de houblon, de céréale comme un épi de blé, de lavande. De superbes senteurs délicatement vanillées, de cappuccino, de douceur sensuelle viennent parfaire ce sens olfactif.

En bouche, une minéralité évidente laisse s'exprimer un coté terrien d'orge germé, de tabac blond, de fût à whisky.

Un Champagne suave, d'une grande sapidité et d'une fraîcheur inouïe après un repos en cave de plus de 10 ans.

ACCORDS :

Il est conseillé de carafier ce Champagne environ 30 minutes avant de le déguster à 12°C afin que l'énergie en sommeil durant ces longues années de vieillissement trouve sa plénitude.

Les grands amateurs apprécieront ce Champagne Millésimé à l'apéritif.

Mais ce grand vin autorise les accords les plus inédits comme une nage d'oursin et de crabe au safran, un risotto aux truffes et parmesan ou encore une superbe pièce de bœuf juste grillée.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 91/100

2020 – Guide Gault Millau : 17/20

Décembre 2020 – Magazine le point : 17.5-18/20

Décembre 2020 – Vinum – Allemagne : 20/20

2018 – Vinum – Allemagne : 20/20

2019 – Guide RVF : 15.5/20

2018 – Guide Gault Millau : 17/20

2018 – Bettane & Desseauve : 16/20

2018 – Weinwirtschaft – Allemagne : 95/100

2018 – Le point – J.Dupont : 15.5/20

2018 – Guide Gault Millau : 15,5/20

2017 – James suckling.com : 96/100

2016 – Magazine le Point : 18/20

2016 – Guide Hachette : Coup de Coeur ***

Guide Revel – Canada : 17/20

Wine advocate – USA : 95/100

Wine spectator – USA : 91/100

Stephen Tanzer's – USA : 93/100

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





BLANC DE ROSE

EXTRA BRUT

A Karine

Ce Champagne Blanc de Rose, conçu par macération, est unique en Champagne. La plupart des Champagnes Rosés contenant du chardonnay sont le résultat d'un assemblage. Au Champagne René Geoffroy, la philosophie du Rosé est une histoire de « saignée ». L'idée a donc germé de créer un Champagne Rosé de Saignée issu d'une macération de pinot noir et chardonnay, ensemble, dans la même cuve. Le mariage du jus du chardonnay et du pinot noir ensemble au contact des pellicules des deux cépages offre une harmonie encore jamais découverte. Une grande première en Champagne

CUVÉE :	Champagne Blanc de rose 1er Cru Extra Brut
TERROIR :	Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur pour le pinot noir et très calcaire pour le chardonnay. Age moyen du vignoble : 30 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2013 50% Pinot noir et 50% Chardonnay
DOSAGE :	3 g/l
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage sur table de tri. Macération de 48h à froid en cuve ouverte en chêne. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

L'objectif lors de la création de cette nouvelle cuvée était d'élaborer un Champagne Rosé différent, plus aérien.

La délicatesse du nez vous dévoilera des notes de pétales de rose, violette et une pointe de grenadine. En bouche la minéralité frappante laisse s'échapper des arômes de zeste de mandarine, pamplemousse rose. Le tout agrémenté d'une superbe amertume et d'une fraîcheur de fin de bouche très agréable.

ACCORDS :

Ce Blanc de Rose est né pour l'apéritif. Mais il trouvera une place de choix aux cotés de poissons crus comme un carpaccio de saumon et flétan légèrement mariné, ou tout simplement un sashimi de thon rouge.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 89/100
2019 – Guide Bettane et Desseuve : 16/20
2019 – Guide Gault et Millau : 16.5/20
2017 – James suckling.com : 93/100
2016 – Le point – J.Dupont : 17/20
2014 – Tyson Stelzer – Australie : 91/100
Wine advocate – USA : 90/100



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR





ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT

A Rosalie

Le champagne Geoffroy fait partie de ces très rares Maisons qui élaborent son Champagne Rosé par « saignées » lors de la macération des Pinots noirs. Après quelques heures au contact de la pellicule du raisin, le jus acquiert une couleur superbe et naturelle s'enivrant d'arômes subtils mais profonds de fruits rouges.

Le rosé de saignée est une rareté en champagne

CUVÉE :	Champagne Rosé de Saignée 1er Cru Brut
TERROIR :	Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur. Age moyen du vignoble : 25 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2016 100% Pinot noir
DOSAGE :	6 g/l
FORMATS :	Demie blanche, Bouteille spéciale blanche et Magnum blanc

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage sur table de tri. Macération de 40h à froid en cuve ouverte en chêne. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

La teinte rouge rubis de ce Rosé de Saignée est, en préambule, un plaisir pour les yeux. Le nez de ce Champagne est un bouquet de printemps. La rose, la fraise des bois, la framboise et plus tard la mûre, s'harmonisent parfaitement pour offrir au dégustateur, des arômes inattendus dans un Champagne Rosé habituel. La bouche est la poursuite du nez, avec la structure du pinot noir qui laisse en fin de bouche une vinosité convaincante. De par sa fraîcheur, ce Champagne Rosé de Saignée est à déguster dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de ces arômes de petits fruits rouges frais et croquants.

ACCORDS :

Ce champagne Rosé s'harmonisera parfaitement à une cuisine tendance « asiatique » offrant à la fois les saveurs salées, sucrées et épicées. Un steak tartare révélera la vinosité de ce Champagne, apportant ainsi un équilibre dans le plat. Une soupe de pêche accompagnée de quelques fraises avec une flûte de ce Champagne Rosé vous laisseront à l'œil et en bouche un souvenir impérissable.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide Gault Millau : 16/20
Décembre 2020 – Vinum – Allemagne : 17/20
Décembre 2020 – A.Galloni – USA : 88/100
2019 – James Suckling.com : 93/100
2019 – Guide RVF : 15.5/20
2019 – Guide Bettane et Desseuve : 16/20
2018 – Guide RVF : 14.5/20
2018 – Bettane & Desseuve : 15.5/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 94/100
2015 – Guide Hachette : Coup de Coeur
Burghound – USA : 91/100
Wine advocate – USA : 93/100
Wine Spectator – USA : 92/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





EXPRESSION

BRUT

A Colombine

Le Champagne Expression est la première cuvée de la Maison. Issu systématiquement d'un assemblage d'une année et de notre réserve perpétuelle débutée en 1970, ce Champagne, ce Champagne séduit par sa dominance fruitée, son équilibre et son étonnante fraîcheur en fin de bouche. La notion de plaisir et son côté rafraîchissant font de ce Champagne le partenaire idéal de l'apéritif.

CUVÉE : Champagne Expression
TERROIR : Cumières, Hautvillers, Damery et Fleury la Rivière
sur de multiples terroirs des 3 cépages
ASSEMBLAGE : 51% de l'année 2017 et 49% de réserve perpétuelle

DOSAGE : 5g/l
FORMATS : Bouteille, Magnum et Jéroboam

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Vinification parcellaire en cuves acier émaillées thermorégulées. Vin de réserve conservé en foudres de chêne et en cuves béton. Fermentation malolactique non recherchée.

DÉGUSTATION :

Mûr et parfumé, son bouquet expressif libère de beaux arômes de pomme compotée, rehaussés de notes de vanille. En bouche, l'attaque est toute en finesse avec beaucoup d'ampleur de fruits. Et en finale, une superbe fraîcheur.

ACCORDS :

Réserver ce Champagne Expression pour l'apéritif ou encore sur des entrées de feuilleté de fruits de mer ou ris de veau braisé.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 89/100
2020 – Guide Gault Millau : 16/20
Décembre 2020 – A.Galloni – USA : 90/100
Décembre 2020 – Vinum – Allemagne : 17/20
2019 – James Suckling.com : 91/100
2019 – Guide RVF : 14/20
2018/2019 – Guide Tyson Stelzer – Australie : 92/100
2016 -Bettane & Desseauve : 15/20
Burghound – USA : 92/100
Wine advocate – USA : 89/100
Wine spectator – USA : 90/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





EMPREINTE

EMPREINTE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS

A Sacha

Ce Champagne est l'empreinte du cépage pinot noir du cœur de Terroir de Cumières. L'objectif est d'offrir chaque année la meilleure expression du pinot noir de quelques parcelles du Terroir. Ce Champagne trouve sa complexité et sa matière grâce à son sol argileux calcaire et dévoile ensuite une élégance révélatrice des grands Terroirs.

CUVÉE :	Champagne Empreinte 1er Cru Brut
TERROIR :	Argileux et calcaire, avec des fragments de pierre meulière (silex) Sélection de parcelles très précoces de Cumières (Barremonts, Demoiselles, Houtrants) Age moyen du vignoble : 30 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2015 100% Pinot noir
DOSAGE :	1 g/l
FORMATS :	Demie, Bouteille et Magnum

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification parcelle à 80% en foudres, demi-muids et barriques. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Au nez, un bouquet enrobé et flatteur d'une palette complexe d'arômes de fruits rouges. La bouche s'avère aérienne, vive et nerveuse. De grande fraîcheur, elle impose des saveurs gourmandes de fraises, de groseilles, ponctuées de notes de fleurs odorantes telle la pivoine. Bel équilibre et finale persistante.

ACCORDS :

Par sa puissance, ce Champagne Empreinte, remarquable allié de la gastronomie, s'accordera à des saveurs expressives. Une poularde de Bresse aux morilles, une caille aux raisins, une fricassée de champignons des sous-bois trouveront parfaite harmonie avec ce Champagne Empreinte servi à 11-12°C.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide RVF : 92/100
2020 – Guide Gault Millau : 16.5/20
2020 décembre – A.Galloni – USA : 93+/100
2020 – Wine spectator – USA : 93/100
A supprimer de cette liste de commentaires de presse :
2018 – Guide gault Millau : 17/20



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





RATAFIA

La grande caractéristique de ce ratafia réside dans le respect des anciennes méthodes d'élaboration afin de conserver les arômes primaires.

Notre Ratafia n'est pas élaboré avec de l'alcool de rétrocession mais à partir de fine Champagne à 60° provenant d'un alambic artisanal.

Après un vieillissement d'un ou deux ans en barrique de chêne afin d'apporter rondeur et fond, cette fine est mutée au jus de raisin provenant du pinot noir ou meunier.

Ainsi ce compagnon parfait de l'apéritif ou des desserts offre une note de douceur et une palette aromatique complexe au charme desquelles il faut s'abandonner.

CUVÉE : Ratafia
TERROIR : Une large sélection de l'ensemble de notre Terroir.

ASSEMBLAGE : Pinot noir et Meunier

FORMATS : Bouteille de 20cl et 50cl

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Mutage pendant la vendange de notre fine Champagne et du jus de presse des rosés de saignée. Jamais de collage et jamais de filtration.

DÉGUSTATION :

Très belle robe ambrée, légèrement rougeâtre. Une bouche riche, marquée par le pinot, noyau de griotte en eau-de-vie, harmonieux et équilibré, la fraîcheur jouxte le liquoreux en fin de bouche.

ACCORDS :

Ce Ratafia est le partenaire idéal des desserts à texture crémeuse. Une crème brûlée, un tiramisu de fruits rouges, une crème glacée légèrement vanillée, une association chocolat/griotte, le tout accompagné d'un verre de ratafia vous fera fondre de plaisir. Les fromages à pâte persillée comme le bleu d'auvergne ou encore la fourme de Montbrison. Et pour rester simple, ce ratafia garnira à merveille un melon à parfaite maturité

COMMENTAIRES DE PRESSE

2020 – Guide Gault Millau : 15.5/20

2018 – Guide Gault Millau: 15/20



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





CUMIÈRES ROUGE

TRADITIONNEL

Les vins rouges de Champagne jouissent d'une notoriété qui remonte au début de l'histoire de la Champagne. L'aptitude à produire du vin rouge à Cumières provient essentiellement de la qualité de son terroir. Les sols, à dominante calcaire ou argilo-calcaire conviennent parfaitement aux pinots noirs de Cumières typés "Griotte". Dans notre vignoble septentrional, l'élaboration d'un vin rouge est plus ou moins délicate en fonction de l'année. De ce fait, la politique de notre Maison est d'adapter la quantité de rouge en fonction de la qualité de l'année. Quelquefois, l'impasse totale est faite sur la production de Cumières Rouge.

Roger Geoffroy avait débuté l'élaboration de ce vin. Soixante dix ans après nous prenons toujours plus de plaisir à prouver que la Champagne est aussi un grand Terroir de vin rouge.

CUVÉE :	Cumières Rouge traditionnel
TERROIR	Argileux et calcaire, avec des fragments de pierre meulière (silex) Sélection de parcelles très précoces de Cumières Age moyen du vignoble : 45 ans
ASSEMBLAGE :	2011-2013-2014-2015-2018-2019
FORMATS :	Demie et Bouteille

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage strict. Macération à froid, vinification en cuve ouverte en chêne avec pigeage et remontage. Elevage de 18 à 24 mois en demi-muids et barriques avant une conservation en cuve inox, en cave à température constante. Fermentation malolactique en barriques. Jamais de collage et jamais de filtration.

DÉGUSTATION :

Couleur d'un rouge brillant et profond. Le nez est typique du pinot noir du Terroir de Cumières, et laisse percevoir la cerise « griotte ».

En bouche, les fruits rouges mêlés, et des tanins soyeux et délicats, forment un équilibre gouleyant.

ACCORDS :

La structure délicate de ce Cumières Rouge en fait l'idéal partenaire des viandes blanches (rôti de veau, pintades ...). Servi à une température de 12°C, il sera surprenant sur certains poissons comme un turbot accompagné d'une sauce au jus de viande.

COMMENTAIRES DE PRESSE

Guide Hachette 2014 : 1 étoile
Tyson Stelzer - Australie - 2014 : 93/100
Stephen Tanzer's - USA : 91/100
Wine advocate - USA : 87/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





CUMIÈRES ROUGE 2015

PINOT NOIR

Le Cumières rouge au Champagne Geoffroy est une histoire de tradition. Certaines années, le Pinot noir issu de nos plus vieilles vignes, avec un faible rendement révèle remarquablement le caractère de ce cépage délicat et sensuel.

De petites grappes bien serrées, une maturité parfaite, une couleur profonde sont d'excellents critères pour décider de millésimer, et ainsi conserver toutes les spécificités de l'année.

Après un élevage en demi-muids et ensuite en cuve, seule notre dégustation sera le juge de paix pour honorer ce vin du millésime.

CUVÉE :	Cumières Rouge Pinot noir 2015
TERROIR :	Argileux et calcaire avec des fragments de pierre meulière (silex) Âge moyen du vignoble : 60 ans
ASSEMBLAGE :	100% pinot noir
QUANTITÉ :	1900 bouteilles, mise en bouteille en Novembre 2018
GARDE :	De 10 à 15 ans
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage strict. Macération à froid de quelques heures, vinification en cuve ouverte de chêne avec pigeage et remontage. Elevage de 24 mois en demi-muids et barriques, avant une mise en masse de 15 mois en cuve inox, en cave à température constante. Fermentation malolactique en barriques. Jamais de collage et jamais de filtration. Mise en bouteille en Novembre 2018.

DÉGUSTATION :

Couleur d'un rouge rubis intense, très belle luminosité. Les effluves ressenties au nez révèlent le caractère du pinot noir : Cerise, raisin frais, mûre, avec une profondeur soyeuse. La bouche s'ouvre sur des notes plus épicées de cannelle, clou de girofle, pain d'épices pour terminer sur un registre plus jeune de fruits frais.

ACCORDS :

Le caractère affirmé de ce 2015 s'épanouira en accompagnant des viandes rouges comme un filet de bœuf parsemé de champignons sauvages. Les gibiers à plumes (faisan, perdrix) ne seront pas en reste. Il est conseillé de carafier ce Cumières Rouge environ 2 heures avant de la déguster à 14-15°C

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 – Guide RVF : 14.5/20

2016 – Guide RVF : 14.5/20



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





CUMIÈRES ROUGE 2015

MEUNIER

Un Cumières rouge 100% meunier est la fois une rareté et une curiosité. Il est en effet presque impossible de trouver en Champagne un coteaux champenois rouge issu de ce cépage souvent dénigré.

Et bien chez nous, on aime ce cépage difficile à cultiver. Nous portons toute l'attention depuis le début du cycle végétatif plus tardif pour le meunier, pour obtenir de belles grappes juteuses composées de gros grains.

Pour ce rouge, nous sélectionnons ces grappes de l'ensemble de nos, plus vieilles vignes, qui vont offrir toute la minéralité de leur sol pauvre de sable et limon. Ce Millésime 2015 en meunier sera le quatrième de l'histoire de notre Maison. C'est le hasard, mais c'est à priori tous les 4 ans que la nature nous donne la possibilité de tirer le meilleur de ce cépage "rustique" pour créer des rouges uniques.

CUVÉE :	Cumières Rouge MEUNIER 2015
TERROIR :	sol siliceux sur une assise de marne en profondeur Parcelle : Les moulin à vent – plantée en 1953 Rendement : 6000 kg/ha
QUANTITÉ :	1900 bouteilles, mise en bouteille en Janvier 2018
GARDE :	De 15 à 20 ans
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage strict. Macération à froid de quelques heures, vinification en cuve ouverte de chêne avec pigeage et remontage. Elevage de 24 mois en demi-muids et barriques, avant une mise en masse de 15 mois en cuve inox, en cave à température constante. Fermentation malolactique en barriques. Jamais de collage et jamais de filtration. Mise en bouteille en Novembre 2018.

DÉGUSTATION :

Voici un Cumières rouge dépayçant à tous les stades de la dégustation. L'intensité et la profondeur de cette couleur rouge prouve la maturité exceptionnelle des raisins à la vendange. Le nez intense se révèle sur des notes plutôt exotiques de banane verte, mangue, fleur d'hibiscus, vanille, curry. Superbe continuité en bouche sur les épices tels le piment d'espelette, avant de poursuivre sur des notes d'airelles, cranberry, myrtilles et une pointe de café en final. Un Meunier de caractère prouvant la complexité et l'originalité de ce cépage.

ACCORDS :

Ce vin atypique appelle une cuisine ensoleillée de type méditerranéen. Une ratatouille cuisinée dans les règles de l'art, mais aussi un caviar d'aubergine, des côtelettes d'agneau parsemées d'herbes, des pâtes sur une réduction de tomates, une assiette de rouget barbet agrémentée de tomates séchées assaisonnées de balsamique sublimeront ce Rouge unique en Champagne. Il est conseillé de carafier ce Cumières Rouge environ 2 heures avant de la déguster à 14-15°C

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 – Guide RVF : 16/20
2018 – Terre de Vins : 18/20
2017 – Guide RVF : 15.5/20
2017 – Guide Hachette : 1 Etoile

CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





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





TIERSAUDES MEUNIER

MILLESIME 2013

Cette cuvée parcellaire des "Tiersaudes" est un Champagne éphémère puisqu'elle n'a vu le jour qu'une seule fois en 2013.

Issu d'une parcelle plantée en sélection massale en 1972, le cépage meunier se dévoile sous un aspect minéral, floral et salin. Cépage souvent oublié et même décrié, le Meunier est magique lorsqu'il est conduit sans excès en maîtrisant les rendements.

CUVÉE : Champagne «Les Tiersaudes» Brut nature
TERROIR : Sol argilo-siliceux - Parcelle plantée en 1972

ASSEMBLAGE : 100% Meunier – Millésime 2013

DOSAGE : 0 g/l
FORMATS : Bouteille - Tirage limité à 1396 bouteilles

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir Coquard traditionnel. Sélection uniquement de la cuvée (premier jus au pressurage). Vinification et élevage sur lies en barriques. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Robe d'un jaune pâle avec des reflets dorés. Ce Champagne de Meunier offre un nez expressif sur des notes de fleurs odorantes comme le chèvrefeuille ou la pivoine. Viennent ensuite des effluves de garrigue, herbes sèches et citron mûr. La bouche est éclatante de pureté. Toute l'originalité de ces argiles froides s'exprime par une salinité et un toucher de bouche minéral remarquables. La densité finale de ce Champagne s'oriente vers des saveurs de citron jaune rôti.

ACCORDS :

Ce champagne du lieu dit « les Tiersaudes » accompagnera à merveille le coté iodé, le coté marin. Et pour magnifier cette rencontre Terre/Mer, un king crab, une langoustine al dente ou un ceviche feront tomber de bonheur vos convives. Si vous préférez déguster ce Champagne sur un dessert, alors la simplicité d'un biscuit sec à base de fruits à coques vous régalerà.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2018 – Magazine Le Point : 16.5/20

2018 – Vinum – Allemagne : 17.5/20



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

