



EDITO

Nous vous avons habitué à recevoir notre lettre du Vigneron tous les ans en automne. L'actualité au Champagne R. Geoffroy étant riche en ce printemps, nous sommes donc très heureux de prendre la plume, et de vous la faire partager.

Dans notre dernière lettre, nous évoquions la vendange 2010, avec nos craintes et ce travail titanesque de triage. Nous vous disions aussi que c'était dans les années difficiles que l'on reconnaissait les grands vigneron.

Aujourd'hui, la dégustation de nos vins se situe au-delà de nos espérances. Il y aura même quelques bouteilles de Millésime 2010, disponibles dans 8 à 10 ans.

Le vin a besoin de temps, de patience pour exprimer les atouts de son Terroir. Au Champagne Geoffroy, nous respectons cette quiétude de l'élevage.

Il aura fallu, également de la patience pour élaborer les deux nouveaux Cumières Rouge que nous vous proposons à l'aube des longues journées ensoleillées. Le premier est inédit, puisqu'il s'agit d'un Cumières Rouge 2008 ; 100% Pinot Meunier. Les amoureux

de ce cépage (trop méconnu) typiquement champenois seront ravis. Le deuxième est la mise en avant du Millésime 2006 à travers le Pinot Noir. Un classique qui remplace les dernières bouteilles de 2004, dorénavant cachées dans la profondeur de notre vinothèque.

Cette lettre est également l'occasion de vous informer que nous renouvelons, cette année, nos "Journées Portes ouvertes". Le succès de l'an dernier nous a, tout naturellement, décidé à réitérer ce week end détente les 11, 12 et 13 Juin 2011. Bloquez la date dès maintenant sur votre agenda car la convivialité sera assurée.

Enfin, juste quelques mots à propos de la nouvelle Cuvée « Blanc de Rose » qui sera en vente à partir de Juin prochain. Dans notre dernier courrier, nous vous recommandions de réserver vos 6 bouteilles maximum. Vous avez été prudents, puisque 80% de nos 2000 bouteilles disponibles sont réservées. Alors, pour les retardataires, il faut réellement se dépêcher si vous souhaitez déguster cette rareté.

Amitiés Vignerones,
JB GEOFFROY



Venez pique-niquer chez le Vigneron...

L'an dernier, nous avons organisé, pour la première fois, deux week-end "Portes ouvertes", afin de vous faire découvrir notre travail quotidien, notre passion et surtout notre nouvelle cave.

Nos clients présents furent enthousiasmés par cette rencontre conviviale avec tous les acteurs du Champagne Geoffroy.

C'est donc tout naturellement que nous avons décidé de renouveler ce beau moment de partage et de rencontres les 11, 12 et 13 Juin prochains.

Nous vous invitons à découvrir notre vignoble en assistant à une démonstration de labourage (si la météo nous offre du soleil !!), à vous immerger dans le travail du pressurage et de la vinification, à visiter nos caves et bien entendu à déguster nos différents breuvages.

Ce week-end de Pentecôte, la fédération des vignerons indépendants organise un grand pique-nique chez le

vigneron indépendant. Aujourd'hui, 450 domaines participent à cette grande première, dans toute la France. Et c'est parce que nous avons trouvé cette idée originale et novatrice que nous nous sommes inscrits.

Nous vous invitons donc à venir pique niquer chez nous...

Le principe est simple, vous venez en famille ou avec des amis, avec votre panier repas, nous mettons à votre disposition tables, chaises, tonnelles pour vous restaurer, et nous accompagnerons votre repas tiré du sac de nos Champagnes et Cumières Rouge.

Et pour apporter encore plus de convivialité à ce week-end que nous souhaitons inoubliable, nous mettrons à votre disposition un grand barbecue. Alors, n'hésitez pas à apporter tout ce que vous pouvez faire griller (viandes, légumes, andouillettes, poissons...), nous nous chargerons de la cuisson et du service.

Alors, pour vivre quelques instants notre métier de vigneron et surtout échanger en toute simplicité, ce week-end est idéal.

Afin de pouvoir gérer au mieux l'organisation, nous vous demandons de nous retourner le bulletin joint en nous précisant le jour et l'heure de votre visite ainsi que le nombre de personnes.

Le programme des visites et des animations est détaillé sur cette invitation jointe.



Le coin des rendez-vous



Notre dégustation-vente parisienne du boulevard Haussmann se déroulera les 13 et 14 mai 2011

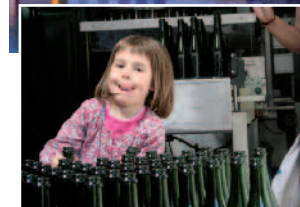
Week end "Portes ouvertes" les 11-12 et 13 Juin 2011



Les "vues" de la Maison...



Sortie "Dégustation", à 19 h dans les rues d'Amsterdam



Azalée, en pleine action lors de la mise en bouteille

Jean-Baptiste devant les tonneaux





Cumières Rouge Pinot Noir 2006

Vous le savez, un Millésime de Cumières Rouge chez nous, c'est qu'il y a de l'exception ; et 2006 ne trahi pas la règle. Les raisins d'une parfaite maturité ont pris le temps de laisser s'exprimer la noblesse et la pureté du Pinot noir. A découvrir sur les futures côtes de bœuf de vos barbecues.

Tirage : 1900 bouteilles

Le retour des beaux jours transcende l'envie et le plaisir de savourer ces légumes nouveaux offerts par la terre qui se réchauffe, ces fruits cueillis à maturité, ces viandes juste rôties par quelques braises ou ces poissons mitonnés dans le respect des saveurs.

Et pour accompagner ces beaux moments de vie, nos deux Cumières Rouges arrivent à point nommé.

Cumières Rouge Pinot Meunier 2008

Une rareté que nous avons déjà proposé en 2004. Le Meunier est théoriquement exclusivement réservé pour l'élaboration des Champagnes. Mais quelquefois, les raisins parlent d'eux mêmes et ces grappes de 2008 nous tendaient les bras pour tenter à nouveau l'expérience.

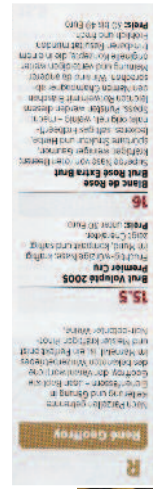
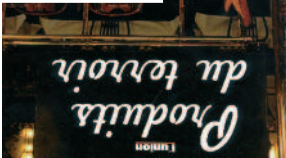
Dans le verre « c'est typique, on sent à la fois le cœur du sol de Cumières, et les notes florales, rustiques et épicées du cépage »

Tirage : 1000 Bouteilles



4, rue Jeanson - 51 160 Ay - Tél. 03 26 55 32 31 - Fax. 03 26 54 66 50 - info@champagne-geoffroy.com - www.champagne-geoffroy.com

CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY



Les «Echos» de la Presse...

N°12

du VIGNERON par René GEOFFROY

Printemps 2011



Souvenirs de Dégustation à Amsterdam...

La LETTRE