

CHAMPAGNE : LOKALTERMIN

Mit der Fertigstellung der Kellerei in Oger wurde ein Teil der alten Kellereigebäude in Ay frei. Diese Gelegenheit packte Jean-Baptiste Geoffroy beim Schopf und zog 2008, nach zwei Jahren Renovierung, mit seinem Weingut von Cumières nach Ay um. „Das ist ein Segen. Hier kann ich mit Schwerkraft arbeiten. Ich habe Betontanks für die Reserveweine, viel Platz für große und kleine Holzfässer, zwei Etagen Keller“, schwärmt Geoffroy. Man hat den Eindruck, dass er mit den neuen Möglichkeiten noch einmal einen qualitativen Sprung gemacht hat. Die 14 Hektar Weinberge sind natürlich mehr oder weniger die gleichen geblieben, elf Hektar davon befinden sich in Cumières. Darunter auch ein echter gemischter Satz aus fünf Rebsorten in der Parzelle Les Houtrants. „Alle Trauben werden gleichzeitig geerntet, und zwar dann, wenn der Pinot Noir die perfekte Reife hat“, erklärt der Winzer. Die erste Ernte war 2008. Die gesamte Produktion wurde in Magnums gefüllt, der Druck liegt bei 3 Bar, um den Wein frisch zu halten. Denn diese Magnums dienen als Reserveweine. Seither werden jedes Jahr 1.200 Magnums gefüllt, mit dem gleichen Zweck. Die erste „echte“ Tirage erfolgte 2011, mit 50 Prozent Grundweinen aus 2010 sowie Reserveweinen aus 2008 und 2009. „Ich träume davon, in 15 Jahren 15 verschiedene Jahrgänge in Magnums für die Assemblage zu haben“, blickt er voraus. Das Terroir von Cumières lässt sich aber vielleicht noch besser an zwei anderen Champagnern erschmecken: Beim Volupté handelt es sich ab dem Jahrgang 2010 – mit Ausnahme vom 2011er, der 15 Prozent Pinot Noir enthält – um einen reinsortigen Chardonnay aus Cumières; in den Jahren zuvor seit 2002 schwankte der Chardonnay-Anteil zwischen 60 und 100 Prozent. Aktuell ist der Jahrgang 2007 im Verkauf. Der Empreinte (Fingerabdruck) ist quasi das Gegenstück dazu. Er enthält 80

bis 90 Prozent Pinot Noir aus Cumières. Geoffroy sieht einen klaren Unterschied zwischen den Pinot Noirs aus Cumières und Ay: „Cumières ist vielleicht etwas fruchtiger und eleganter, Ay besitzt mehr Wucht und Kraft. Aber es kommt natürlich immer auf die Parzelle an. Ich habe in Cumières Parzellen, in denen nur ein halber Meter Erde auf der Kreide ist. Oben am Waldrand gibt es aber auch sandige Böden. Die sind ideal für Pinot Meunier.“

Champagne
Magazin 2015|2016

LOKALTERMIN
Tiefe Vallée de la Marne
in Mareuil-sur-Ay
Cumières

STIL
Champagnerplätze
Hier schlägt Deutschlands
Champagnerherz

WISSEN
Liqueur de dosage
Das letzte Rädchen und
sein Einfluss auf den Stil

CHAMPAGNE
GEOFFROY

*Den Unterschied pflegen,
um das Beste herauszuholen*

CHAMPAGNE René GEOFFROY • 4, Rue Jeanson, 51160 Ay, Frankreich • Telefon: +33 3 26 55 32 31 • Email: info@champagne-geoffroy.com