

JEAN-BASTISTE GEOFFROY

Le soliste virtuose de Cumières

écement déménagé dans de vastes caves à Aÿ, le domaine dirigé par Jean-Baptiste Geoffroy reste le meilleur des représentants du vignobles solaire et très pinot noir de Cumières. Ici, les vignes sont de plus en plus travaillées.

Les vins naturellement plantureux ne font pas leur fermentation malolactique et les dosages sont légers. Leurs bulles dociles se montrent très expressives, aromatiques, généreuses en saveurs de pinot (fruits rouges), toujours d'une excellente fraîcheur malgré leur vinosité et leur expression terrienne. La progression la plus remarquable.

135 000 bouteilles/an





Le brut de référence :

15,5/20 - Brut Rosé de saignée

Pur et pulpeux, ce pinot noir est à croquer jeune. Son effervescence gourmande supportera les desserts ce qui, contrairement à une idée reçue, est rare. Prix : 35€

Notre coup de coeur :

17/20 - Extra-brut 1999

Un extra-brut ressorti de cave. Il dévoile une noria d'arômes torréfiés (fruits sesc, curry). Pour poisson épicés et charcuterie fumée. Prix : **110**€

