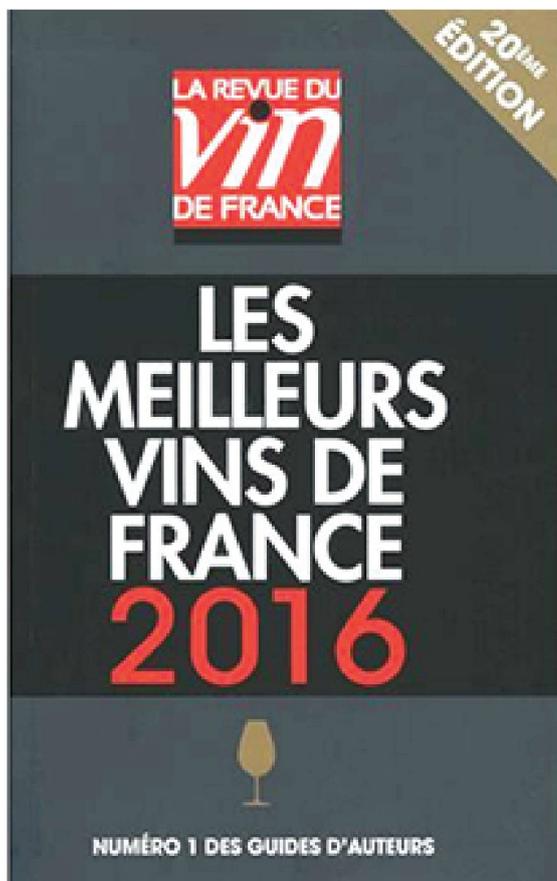


★ CHAMPAGNE RENE GEOFFROY

Récemment déménagé dans de vastes caves à AY, le domaine dirigé par Jean-Baptiste Geoffroy reste le meilleur des représentants du vignoble solaire et très pinot de Cumières. En aval d'Epernay, sur la rive droite de la Marne ce cru simplement classé en « premier » est digne d'un grand quand le millésime est de la fête. 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 saveur de pinot (fruits rouges), toujours d'une excellente fraîcheur malgré leur vinosité et leur expression terrienne. La progression des derniers millésimes permet au domaine d'obtenir cette année sa première étoile. ★

LES VINS : le rouge tranquille de coteaux champenois Cumières, encore marqué par l'emprise d'un boisé torréfié, progresse. Après un 2009 tendre, avec une pointe d'oxydation, le 2012 plus fin et précis (mais réducteur, il demande à être aéré) marque un cap. Il faut persévérer. En champagne rosé, le pulpeux Rosé de Saignée, pur pinot noir est d'une générosité communicative. Il supportera les desserts (peu sucrés), ce qui est rare, contrairement à la légende. Mi-pinot noir, mi-chardonnay le Blanc de Rosé joue une partition plus subtile et printanière, au rythme acidulé des baies rouges. C'est un grand rosé d'apéritif. En blanc, la maturité des vignes de Cumières signe la chair dorée dès la cuvée Expression, à 50 % meunier. Empreinte nous rapproche des saveurs terriennes du pinot (79% base 2008, dosage 6g/l) tout en demeurant digeste et fruité. Le registre de Pureté (50% meunier) est davantage aérien et primesautier, c'est un brut nature brillant. Dans la série de millésimés extra-brut, nous gardons

une préférence pour l'équilibré et fin 2004, et retrouvons avec excitation un 1999 ressorti de la cave, avec dans ses bagages une kyrielle d'arômes torréfiés, fruits secs et finement curry. A servir sur des poissons épicés et les belles charcuteries.



	15.5
* Brut Nature Pureté.....	15.5
* Brut Premier Cru Empreinte 2008	14.5
* Brut Premier Cru Expression	15.5
* Extra Brut Premier Cru 2005	16.5
* Extra Brut Premier Cru 2004.....	17
* Extra Brut Premier Cru 1999.....	15.5
* Brut Premier Cru Rosé de Saignée 2012	16
* Extra Brut Premier Cru Blanc de Rosé 2011	
* Coteaux Champenois Cumières Rouge Meunier 2012	15
* Coteaux Champenois Cumières Rouge Pinot Noir 2009	14.5

Rouge : 12 Hectares.

Meunier ou Pinot Meunier 44% Pinot Noir 56%

Blanc : 2 Hectares.

Chardonnay 100%

Production moyenne : 135 000 bt/an

CHAMPAGNE RENE GEOFFROY

4, Rue Jeanson - 51160 AY - Tél - 03 26 55 32 31 - Fax. 03 26 54 66 50 - info@champagne-geoffroy.com

www.champagne-geoffroy.com