

Olivier Poussier  
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Olivier Poels  
Antoine Gerbelle  
Philippe Maurange  
Jean-Emmanuel Simond  
Roberto Petronio

**N°1**  
des guides d'auteurs  
en France

# LE GUIDE des meilleurs vins de France 2013



Nouveau palmarès !

Le classement des 1300 meilleurs domaines  
7535 vins notés et commentés

## ■ René Geoffroy

CHAMPAGNE

**R**ené Geoffroy, désormais rejoint par son fils, Jean-Baptiste, élabore, sur la rive droite de

la Marne (en premier cru), des champagnes à la bulle discrète, marqués du sceau de la vinosité, de la haute maturité et de la sensualité du pinot noir des coteaux solaires de Cumières. Le dynamique Jean-Baptiste, par ses multiples essais autour du pinot et des rosés de saignée (sa grande spécialité), fait évoluer vers plus de précision une gamme de forte personnalité.

Les vins : les notes fraîches de fruits rouges sucrés et la pression basse font du brut premier cru Empreinte un délicieux apéritif d'un très bon rapport prix/plaisir. En rosé, le généreux Brut Premier Cru Rosé de Saignée a le défaut de ses qualités, qui se paie dans une bulle un rien grossière. Ce dont ne souffre pas l'extra-brut premier cru Blanc de Rose, énergique (pinot noir et chardonnay ont été assemblés avant la saignée du jus) et tonique dans ses amers de jeunesse. Parmi les blancs millésimés, nos préférences vont au 2006 Empreinte, plus tendu que le Volupté et surtout au 2004 extra-brut, légèrement oxydatif au nez, mais d'un bon équilibre frais et classique en bouche.

<input type="checkbox"/>	Brut Premier Cru Empreinte 2006	14,5
<input type="checkbox"/>	Brut Premier Cru Expression	15
<input type="checkbox"/>	Brut Premier Cru Volupté 2006	14,5
<input type="checkbox"/>	Extra Brut Premier Cru 2004	15
<input checked="" type="checkbox"/>	Brut Premier Cru Rosé de Saignée 2009	14,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Extra Brut Premier Cru Blanc de Rose	15

**Rouge** : 12 hectares.

Meunier ou Pinot Meunier 48 %, Pinot noir 52 %

**Blanc** : 2 hectares.

Chardonnay 100 %

**Production moyenne** : 135 000 bt/an

René Geoffroy, 4, rue Jeanson, 51160

Aÿ-Champagne

**Tél.** : 03 26 55 32 31 **Fax** : 03 26 54 66 50

**E-mail** : [info@champagne-geoffroy.com](mailto:info@champagne-geoffroy.com)

**Site** : [www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)

**Vente** : au domaine

Sur rendez-vous de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

**Propriétaire** : René et Jean-Baptiste Geoffroy

**Directeur** : René et Jean-Baptiste Geoffroy