

COLLECTION n°1 - Préambulle

Charte du Millésime Extra Brut au Champagne Geoffroy

- ◆ À la vendange, sélection des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du Terroir
- ◆ Au pressurage, sélection des jus de «Tête de Cuvée»
- ◆ Vinification et élevage 8 mois sur lies en barriques et foudres de chêne
- ◆ Absence de fermentation malolactique pour conserver toute la fraîcheur et l'équilibre naturel du raisin.
- ◆ Mise en bouteille sans filtration et sans collage
- ◆ Respect des règles anciennes pour la prise de mousse; «tiré sous liège»

L'ANNEE 2000 - L'HEUREUSE SURPRISE

Un hiver chaud et pluvieux a été suivi par un printemps aussi pluvieux.

La floraison intervient rapidement à la faveur d'une météo idéale vers le 14 Juin.

Le mois de juillet est inhabituel avec des précipitations incessantes et des températures basses.

Le mois d'août est un peu plus estival mais la grêle persiste toujours.

Et puis, certains évoqueront un miracle; dès les premiers coups de sécateurs, le ciel devient bleu et ensoleillé. La récolte apparait de plus en plus satisfaisante.

Date des vendanges : 14 Septembre

Assemblage : 70% Chardonnay et 30% Pinot noir

Parcelles sélectionnées : Collinardins (Chardonnay) - mi côte, sud-ouest. Sol de craie en profondeur

Grange (Pinot noir)-Bas de coteaux - Sol d'alluvions riche en limons

L'ANNEE 2002 - LE RÊVE DU VIGNERON

Cette campagne 2002 a connu un profil climatique presque idéal.

La pluviométrie est faible, le cumul moyen d'avril à septembre est déficitaire de 30% par rapport à une année normale.

L'été déroule une lente succession de journées chaudes et ensoleillées.

La pluie survient au cours des premiers jours du mois de septembre mais le soleil revient vite pour accompagner la période des vendanges.

La chute du poids des grappes se traduit par une vendange d'un volume mesuré et raisonnable, mais d'un potentiel de sucre naturel exceptionnel.

Date des vendanges : 13 Septembre

Assemblage : 60% Pinot noir, 35% Chardonnay et 5% Meunier

Parcelles sélectionnées : Chênes (chardonnay) - mi côte, sud-est. Sol de craie pure à 50cm

Chalmonts et Fosses suffies (PN) - Haut de coteaux, sud. Sol argileux-sableux

Tiersaudes (meunier) - Mi côte, sud. Sol profond de marne, argilo-calcaire

L'ANNEE 2004 - BILAN EXCEPTIONNEL, LA NATURE GENEREUSE

Un printemps clément suivi par un été instable. L'humidité et la fraîcheur sont bien de mise en ce mois d'août très arrosé.

Les premières semaines de septembre sont chaudes; les conditions sont bonnes pour la récolte.

Rien ne pouvait laisser imaginer que de telles prouesses physiologiques étaient possibles par la vigne. Le volume de récolte est élevé. Les niveaux de maturité et d'acidité sont en équilibre.

Date des vendanges : 21 Septembre

Assemblage : 29% Pinot noir et 71% Chardonnay

Parcelles sélectionnées : Chênes (chardonnay) - mi côte, sud-est. Sol de craie pure à 50cm

Houtrants (PN) - Mi côte, sud. Sol argileux, grès dur et pierre à silex (pierre meulière)

CONSEILS DE DEGUSTATION

Après plus de 12 années d'élevage sur lies dans la profondeur de nos caves de craie, il est important de faire preuve d'encore un peu de patience pour déguster ces flacons dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons de déguster ces millésimes à une température de 11/12°C pour en apprécier toutes les nuances.

Et pour révéler la richesse des ces arômes endormis, ces Champagnes doivent respirer quelques minutes dans de larges verres à vin. (ou encore en carafe)

C'est ainsi que votre verticale peut commencer...

Prenez le temps d'apprécier ces précieux flacons pour pouvoir partager pleinement les émotions qui nous ont guidé à les concevoir.

Karine et Jean-Baptiste GEOFFROY

COLLECTION n°1 - Préambulle

Charter of the Champagne Geoffroy Extra Brut vintage

- ◆ at harvest, grapes are selected from the oldest parcels, so as to capture the richest characteristics of the identity of the terroir
- ◆ at pressing, only the first “Tête de Cuvée” juice is selected
- ◆ vinification and ageing over 8 months on lees in oak barrels and casks;
- ◆ no malolactic fermentation, to retain the freshness and natural balance of the grapes;
- ◆ bottled without filtration or fining;
- ◆ respect for the rules of old during the secondary fermentation “under cork”

2000 - A HAPPY SURPRISE

A warm and rainy winter is followed by a wet spring. Early flowering around June 14 amid perfect weather. The month of July is unusual with incessant rainfall and low temperatures. A few signs during August that it really is summer but there is hail too and then, some speak of a miracle, as the harvest begins, the sky turns blue and sunny. The harvest looks more and more satisfactory.

Date of the harvest : 14th September

Blend : 70% Chardonnay and 30% Pinot noir

Selected parcels: Collinardins (Chardonnay)-mid-slope, southwest facing. deep chalk soil

Grange (Pinot noir)-base of slope - alluvium, lime-rich soil

L'ANNEE 2002 - LE RÊVE DU VIGNERON

The 2002 campaign is characterised by virtually ideal climatic conditions.

After very little rain, the cumulated average rainfall from April to September is 30% lower than in a normal year.

Summer sees a slow succession of warm, sunny days

It rains during the first few days of September but the sun quickly returns for the harvest period.

Smaller bunches of grapes result in a harvest of a reasonable quantity, but with a potentially exceptional level of natural sugar.

Date of the harvest: 13th September

Blend: 60% Pinot noir, 35% Chardonnay and 5% Meunier

Selected parcels: Chênes (Chardonnay) - mid-slope, southeast facing. pure chalk soil at 50cm

Chalmonts and Fosses Suffies (Pinot noir)-Top of slope, south facing. clayey, sandy soil

Tiersaudes (Meunier) - mid-slope, south facing, deep marl and clayey-limestone soil

L'ANNEE 2004 - BILAN EXCEPTIONNEL, LA NATURE GENEREUSE

A clement spring is followed by an unstable summer. There is plenty of humidity and temperatures are cool during a rainy month of August

The first part of September is warm ; conditions for the harvest are good.

Nothing could reasonably have predicted that vines would be capable of such physiological prowess. At the harvest we pick a large quantity of grapes with well-balanced levels of ripeness and acidity.

Date of the harvest : 21st September

Blend: 29% Pinot noir and 71% Chardonnay

Selected parcels: Chênes (chardonnay) - mid-slope, southeast facing. pure chalk soil at 50cm

Houtrants (Pinot noir) - mid-slope, south facing, clayey soil, hard sandstone and flint (millstone)

TASTING ADVICE

After ageing for 12 years on lees, deep in our chalk cellars, just a little more patience is called for if you want to enjoy these bottles at their best. We advise you to enjoy these vintage champagnes at a temperature of 11-12°C, so that you are able to appreciate all their nuances. And to awaken the rich aromas sleeping within, these champagnes need to breathe for a few minutes in wide glasses (or be decanted into a carafe) And so, your vertical tasting can now begin... Please take the time to appreciate these precious bottles, so that you share the emotions that guided us as we created them.

Karine et Jean-Baptiste GEOFFROY