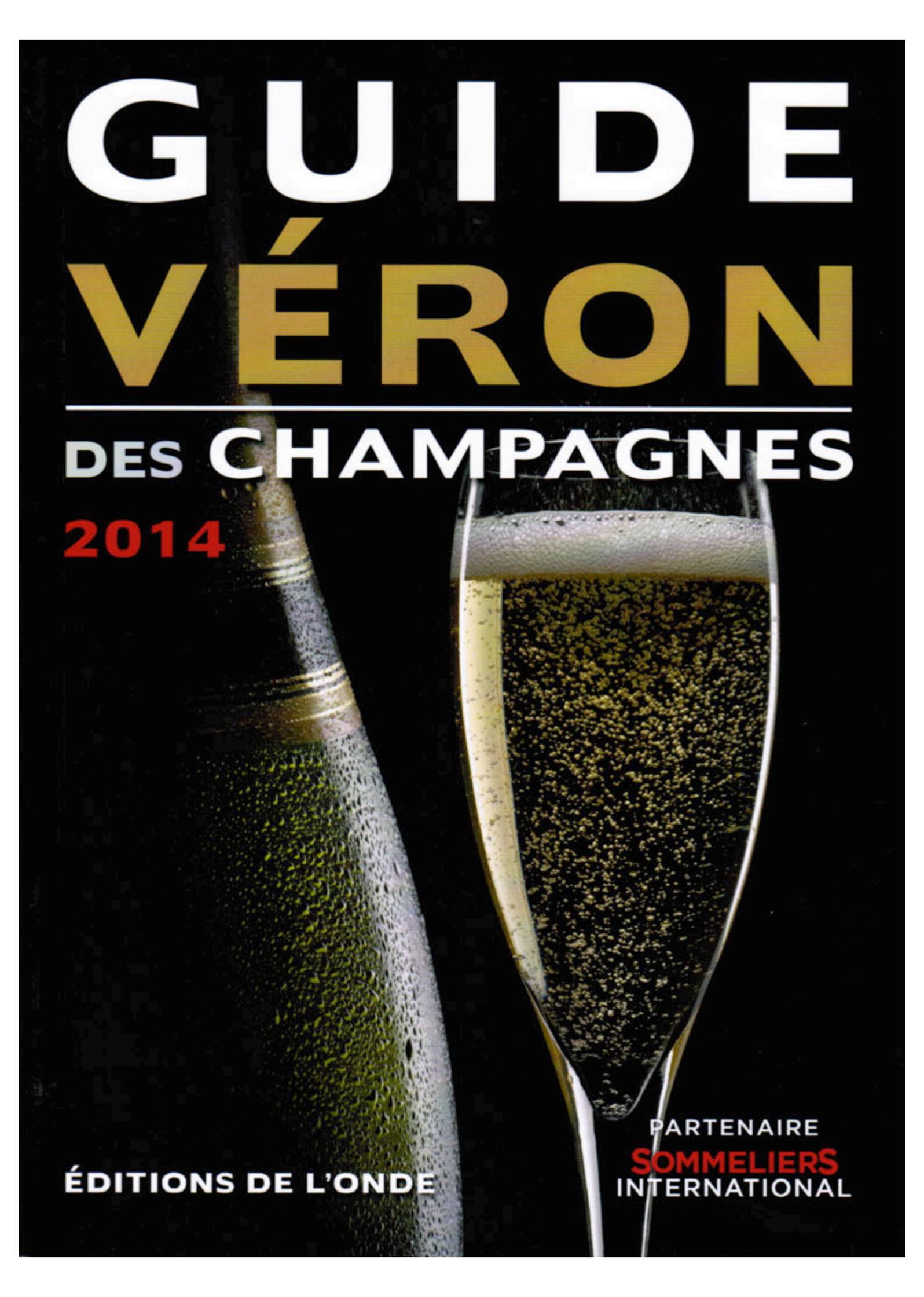


GUIDE VÉRON



DES CHAMPAGNES

2014

ÉDITIONS DE L'ONDE

PARTENAIRE
SOMMELIERS
INTERNATIONAL

Champagne René Geoffroy

Extra Brut – Millésime 2004

Flacon original, à la fois sobre et élégant. Environ 48 euros la bouteille.



Récoltant-manipulant à Ay, le Champagne René Geoffroy s'appuie sur un vignoble de 13 hectares principalement ancré à Cumières, dans la Vallée de la Marne, pour élaborer et commercialiser des Champagnes de qualité.

VUE

- Or pâle, avec de légers reflets verts.
- Bulles fines.
- Cordon de bulles discret.
- Belle limpidité, résultat du remuage et d'un dégorgement soigné des bouteilles.

NEZ

- Il est conseillé de carafer ce Champagne environ 30 minutes avant de le déguster à 12°C, pour lui permettre de révéler sa grande complexité, permise par la fermentation alcoolique des vins de base réalisée sans chaptalisation, avec les levures indigènes
- Premier nez sur la groseille, le cassis, la cerise et le kirsch, expressions des 29% de Pinot Noir, assorti d'un boisé délicat et sensuel, sur la vanille, la cannelle et le poivre, résultat de la vinification et de l'élevage de quelques mois des vins de base, sans filtration ni collage, dans des fûts de chêne de 3 à 10 vins (3 à 10 ans).
- Séduisantes senteurs d'agrumes (citron, mandarine), de pêche ou encore d'abricot, de pomme, de poire, d'amande et de noisette, signatures des 71 % de Chardonnay.
- Beaucoup plus tard, le nez révèle enfin une grande maturité, épanouie, sur des notes beurrées, briochées et toastées évoluant vers le café torréfié et le chocolat, traductions des bienfaits de 7 longues années de vieillissement sur lattes sous le traditionnel bouchon de liège maintenu par une agrafe.

BOUCHE

- Attaque pure, obtenue par la sélection rigoureuse des tout premiers jus au pressurage des raisins (cœur de Cuvée), le blocage de la fermentation malolactique sur les vins de base et le dosage très faible, avec seulement 2 g/L de sucre ajoutés au dégorgement.
- La bouche démontre ensuite une belle rondeur et une densité rare, assortie d'une savoureuse minéralité, résultats de la maturité exceptionnelle des raisins issus de vieilles vignes minutieusement choisies.
- Effervescence douce et crémeuse.
- Finale savoureusement acidulée et mentholée, toute en délicatesse.
- Très bonne longueur en bouche.

.....
A travers cette CUVÉE EXTRA BRUT MILLÉSIME 2004 confidentielle (6096 bouteilles et 367 magnums), JEAN-BAPTISTE GEOFFROY signe une remarquable interprétation de l'année 2004.

Idéale aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas, pour accompagner une soupe de sole au safran par exemple.

CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY

4, rue Jeanson • 51 160 Ay • France
Tél. : +33 (0)3 26 55 32 31 • Fax : +33 (0)3 26 54 66 50
E-mail : info@champagne-geoffroy.com
Site : www.champagne-geoffroy.com