

LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

## RENÉ GEOFFROY

De ses vignes en coteaux de Cumières à ses caves d'Aÿ,  
Jean-Baptiste Geoffroy voit la vie en rose.

Chez les Geoffroy, le vignoble familial de Cumières invite au lâcher-prise. Pourtant, à la fin des années 1980, lorsque Jean-Baptiste reprend la propriété, l'outil de production très dispersé offre une situation trop compliquée : "Les bâtiments se trouvant éclatés sur trois sites, le travail du vin n'était pas rationnel, il fallait vinifier et élever dans de meilleures conditions." Après un certain nombre d'interrogations, la délocalisation sur Aÿ est décidée : l'achat en 2006 des locaux de la plus vieille coopérative de Champagne donne de l'oxygène : "Ici je peux travailler par gravité grâce aux deux étages de caves enterrées qui possèdent une belle profondeur. En plus, on n'a aucune variation de température, c'est idéal pour les cuvées millésimées qui dorment une dizaine d'années avant la vente. Nous ne sommes qu'à 6 kilomètres de Cumières, c'était vraiment le moment pour investir ; aujourd'hui, j'apprécie pleinement."

Les travaux de titan et la création d'un pressoir permettent à Jean-Baptiste Geoffroy de progresser. Le mode de culture se veut le moins interventionniste possible pour conserver la plus belle expression du fruit : "Il n'y a pas de grand vin sans un raisin superbe." Sur ce terroir de Cumières, toujours très précoce en maturité, on ne chaptalise pas souvent. Il convient de conserver l'équilibre de l'acidité en ne faisant pas de fermentation malolactique. Les vinifications se déroulent alors dans des cuves de petit volume en acier émaillé, la fermentation et l'élevage s'effectuant dans des foudres de chêne, des demi-muids et des fûts de 228 litres de trois vins.

Des idées colorées plein la tête, Jean Baptiste Geoffroy fait rimer rosé avec qualité. Il hisse très haut cette couleur dans l'histoire gustative du champagne avec un rosé de saignée 100 % pinot noir : gourmand à souhait avec un fruit croquant irrésistible, ce vin très œcuménique satisfait aussi bien l'initié que le pro-

fane. À l'aveugle, on le reconnaît entre mille : "J'aime qu'il soit identifiable... Pour qu'on ait cette explosion aromatique, je mets cette cuvée rapidement sur le marché afin de profiter pleinement de sa fraîcheur." Fort de ce succès, ce quadra effervescent lance une seconde cuvée, le Blanc de Rose, qui connaît un aussi grand succès avec des codes très précis : "C'est un rosé de saignée extra-brut où le pinot noir cohabite avec le chardonnay. J'ai essayé une comacération, ce qui veut dire qu'au moment de l'encuvage il faut encuver ces deux cépages en même temps." On est alors renversé par les saveurs florales de violette et de pétale de rose, sur fond d'agrumes mûrs d'où émergent le zeste d'orange et le pamplemousse. La finale minérale est délicieusement stylée. Ce n'est pas un "must", c'est presque une addiction.

### BLANC DE ROSE

"Ma femme Karine a dessiné l'étiquette, avec un côté très printanier et des couleurs féminines. C'est mon dernier bébé et j'en apprécie toute l'élégance et la fraîcheur de fruit."

Derrière cette réussite exemplaire, cherchez la femme, ou plutôt les femmes : tout d'abord, il y a Karine Geoffroy, l'épouse qui travaille en parfaite osmose avec Jean-Baptiste, et leurs cinq filles, Margaux, Sacha, Rosalie, Colom-

bine et Azalée. Chaque prénom correspond au caractère d'une cuvée et se retrouve expliqué sur la contre-étiquette. Ainsi, sans trahir les secrets de famille, le Brut Expression sans année constitue un assemblage de deux millésimes avec au moins la moitié de pinot meunier – c'est le champagne de plaisir immédiat à ouvrir facilement. Le Brut Nature, toujours très pur, dispose d'une belle énergie. Empreinte offre la plus belle identité de pinot noir de Cumières, avec des accents de groseille, de fraise, de pivoine et de cerise. Riche, rond et profond, c'est un champagne de gastronomie. Enfin, Volupté porte parfaitement son nom : composée d'au moins 80 % de chardonnay, cette cuvée possède un soyeux crémeux, très sensuel. Jean Baptiste Geoffroy, "en verre et avec toutes", sait ainsi mettre en bulles les larmes fatales. >

DENIS HERVIER



Jean-Baptiste  
Geoffroy

