

Gault & Millau

Guide des Champagnes 2013

219 Maisons

752 champagnes

Champ'market
L'expert Champagne

CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY

RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR PLACE



Jean-Baptiste Geoffroy - 4 rue Jeanson - 51160 - Ay-Champagne -

T: 03 26 55 32 31 -

info@champagne-geoffroy.com - <http://www.champagne-geoffroy.com>

ouvrant dans la grande vallée de la Marne, René et Jean-Baptiste Geoffroy ont une prédilection pour les cépages rouges, pinot noir ou pinot meunier - le chardonnay servant d'appoint. Leurs champagnes sont pleins et vineux grâce à un ensoleillement généreux, car toutes les vignes de Cumières sont en coteaux, ce qui est rare en Champagne. Les vinifications - désormais dans les nouvelles installations d'Aÿ - sont menées en foudres de chêne et évitent systématiquement la fermentation malolactique. Le blanc de rosé est obtenu après macération commune des pinots noirs et chardonnays.

Surface du vignoble : 14 ha (rouges : 11 ha) • (blancs : 3 ha) • Age moyen des vignes : 25 ans
• Vendange manuelle : 100%

René Geoffroy Volupté Brut (1er cru)

2006 | 15/20 |



Volupté évoque un registre gourmand de beurre frais, noisette et amande douce. En bouche, l'effervescence commence généreuse puis s'assagit pour laisser place au vin qui tranche par son tonus et son amplitude. Fruits secs, coing et miel d'acacia ferment la marche.

René Geoffroy Empreinte Brut (1er cru)

2006 | 15/20 |



Cette cuvée Empreinte vient sur un registre vineux et profond où la texture du vin de base est à souligner. On aime la trame ample qui épouse les papilles comme un grand blanc, les notes de pomme reinette et la finale de fruits secs.

René Geoffroy Extra Brut (1er cru) ♥

2004 | 16,5/20 |



Avec seulement 6000 bouteilles par an, cette cuvée exclusive est une immense bouteille. Cire d'abeille, infusion, mandarine, oxydation ménagée, le bouquet est affolant de complexité. Comme dans un grand blanc, la bouche est ample et vineuse, sur des tons de curry léger, de noix et de pomme à cidre. Superbe finale fraîche et dosage extra brut pour un effet apéro garanti.

René Geoffroy Expression Brut (1er cru)

non mill. | 15/20 |



Meunier et pinot noir dominent cette cuvée au nez très pur et expressif. On se délecte des notes mûres de poire, de noyau et de brioche au beurre. La bouche offre un très beau contraste de fraîcheur et de matière, avec un dosage sur mesure qui n'enlève rien à la finale proche de la craie. Très beau brut !

René Geoffroy Cuvée "Blanc de Rose"

2010 | 16/20 |



Un rosé complexe et d'une grande pureté, qui offre un nez riche aux arômes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs, soutenues de fraîches notes d'herbes aromatiques. La bouche propose de fines bulles et une jolie mousse crémeuse. Sa finesse, sa vivacité, son équilibre et sa belle longueur nous ravissent.

René Geoffroy Rosé de Saignée Brut (1er cru)

2009 | 15,5/20 |



100% Pinot Noir au nez très expressif et intense qui nous propose des arômes de fruits rouges, une note florale, des épices douces et même une touche minérale. La bouche délicatement tannique, nous offre sont soyeux, sa vivacité, son élégance et sa belle persistance.