



Le Guide
LAROUSSE
du
champagne

Gerhard Eichelmann

Les Meilleures
Cuvées de France

PLUS DE 170 MAISONS DE CHAMPAGNE

René Geoffroy

AY [Vallée de la Marne]

On retrouve les traces de la famille Geoffroy à Cumières depuis le XVII^e siècle. Le vignoble s'étend essentiellement sur Cumières, mais aussi à Damery, à Hautvillers et à Fleury-la-Rivière – soit au total 35 parcelles – dont 42 % sont plantées en pinot noir, 39 % en pinot meunier et 19 % en chardonnay. Une parcelle nommée Les Houtrants est plantée d'un peu d'arbanne et de petit meslier qui ont produit leur première récolte en 2008.

Toutes les parcelles sont vinifiées séparément. Jean-Baptiste Geoffroy développe ses vins en fûts de chêne et bloque la fermentation malolactique. Les meilleures parties d'un millésime, indépendamment du cépage, vont directement du pressoir à la barrique où la fermentation alcoolique s'opère. La cuvée de réserve vieillit 18 mois sur lie, toutes les autres au minimum 3 ans. Pour l'assemblage, il n'y a pas de règle établie : il est fait en fonction des millésimes. Les vins ne sont pas filtrés, seulement très légèrement collés.

LE STYLE DES VINS

Les champagnes ont du caractère ; authentiques, ils se différencient nettement les uns des autres. D'où la difficulté de parler d'une unité stylistique, d'autant que Jean-Baptiste Geoffroy est encore en train de développer sa gamme.

LES CHAMPAGNES

- **Le Brut Expression Premier Cru**, anciennement **Cuvée de Réserve**, – 50 % de pinot meunier, 40 % de pinot noir, 10 % de chardonnay – reçoit plus ou moins 30 % de vins de réserve et vieillit 2 ans sur lie. C'est un champagne frais, très fruité et facile à boire, idéal pour l'apéritif. Avec le même assemblage, il existe une version demi-sec dosée à 35 g/l, la cuvée **Élixir Demi-Sec Premier Cru**.

- La cuvée **Brut Empreinte Premier Cru**, anciennement **Cuvée Sélectionnée**, – pinot noir, chardonnay et, certaines années, pinot meunier – élaborée à partir d'une seule année, n'est pourtant pas millésimée. Élevée en fûts de chêne, elle vieillit au moins 3 ans sur lie. C'est un champagne puissant, et harmonieux qui s'accorde avec les volailles et même l'agneau.

- **Le Brut Volupté Premier Cru** – 75 % de chardonnay, 25 % de pinot noir (quelquefois 100 % de chardonnay) provient de vignes de plus de 30 ans. Vinifié en fûts de chêne, il vieillit 4 ans sur lie. Ample, puissant, pur et charmeur, il est le compagnon idéal du poisson.

- **L'Extra-Brut Premier Cru** millésimé contient 70 % de chardonnay, 30 % de pinot noir, la proportion étant inversée certaines années, car Jean-Baptiste Geoffroy cherche à dégager le caractère du millésime. Mûri 7 ans sur lie avec des bouchons de liège, il n'est produit que les meilleures années, et à quelque



CHAMPAGNE EXTRA BRUT


**Blanc de
Rose**

PAR

Jean-Baptiste
GEOFFROY
ROSÉ DE SAIGNÉE

1 000 bouteilles. Le premier fut le millésime 2000, un Extra-Brut, suivi par le 2002. Puissant, étoffé, dominant et persistant, il est en accord parfait avec les fruits de mer sous toutes leurs formes.

• Le **Brut Rosé de Saignée Premier Cru** est un pur pinot noir. C'est un rosé fruité, intense, puissant, à déguster à l'apéritif, mais qui accompagne aussi très bien le homard ou des gambas.

• Le **Brut Blanc de Rose Premier Cru** est tout à fait inhabituel. Élaboré à partir de chardonnay et de pinot noir, ce n'est pas un rosé d'assemblage mais un rosé de macération. Élégant, minéral, on le boira à l'apéritif, mais il évolue avec raffinement sur les fruits de mer.

• Le **Coteaux Champenois Cumières rouge**, ample et puissant, est une cuvée de 3 à 4 millésimes, non filtrée.

APPRÉCIATIONS / PRIX AU DOMAINE

★★	René Geoffroy Brut Expression Premier Cru
★★★★	René Geoffroy Brut Empreinte Premier Cru
★★★	René Geoffroy Brut Volupté Premier Cru
★★★★★	René Geoffroy Extra-Brut Premier Cru millésime 2004
★★★★	René Geoffroy Extra-Brut Premier Cru millésime 2002
★★★★	René Geoffroy Extra-Brut Blanc de Rose Premier Cru
★★★	René Geoffroy Brut Rosé de Saignée Premier Cru
★★	René Geoffroy Coteaux Champenois Cumières Rouge

RENÉ GEOFFROY : 4, rue Jeanson - 51160 Ay • Tél.: +33 3 2655 3231 • Fax: +33 3 2654 6650
www.champagne-geoffroy.com • info@champagne-geoffroy.com
Heures de visite sur rendez-vous: de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.