



Jean-Baptiste Geoffroy a réalisé la belle affaire en rachetant à prix doux un bâtiment de la coopérative Cogevi, au cœur d'Aÿ, le village du champagne, Trois étages de 400 m2 chacun, deux niveaux de caves où il a fait installer deux pressoirs traditionnels Coquard de 4 000 kilos, une vaste cour et la possibilité e tout travailler par gravitation sans l'aide de pompes. Comme toujours une gamme large sans faiblesse d'où nous extrayons :

### 17 - Empreinte 2008.

Brut 79 % pinot noir, 15 % meunier, 6 % chardonnay. Vinifié à 80 % en bois en foudre. Nez craie, pierre, paille, note fruits rouges, long, fin, délicat, très joli pinot.

### 16 - Volupté 2007.

Extra-brut. 80 % chardonnay de Cumières, 10 % pinot noir, 10 % meunier. Nez paille, floral, bouche crémeuse, bonne longueur, long, frais, pomelo en finale.