

GIUGLIANO
ITALY

edizione
2016



4, rue Jeanson
51160 Aÿ
Tel. +33 (0)3 26 55 32 31
www.champagne-geoffroy.com

Tipologia: RM
Superficie: 13 ha
Bottiglie: 100.000
Vitigni: chardonnay, pinot noir, pinot meunier, arbanne, petit meslier
Villaggi: Cumières, Damery

Importato da: **Maurizio Cavalli srl**

► STORIA E STILE

Si sente sempre più la mano di Jean Baptiste Geoffroy nella realizzazione degli champagne della Maison, una sempre più rigorosa vinificazione parcellare, un utilizzo dei legni sempre più centrato, una maggiore espressione di vitigno e territorialità unica, confermata dalla scelta, per lui essenziale se si vuole ottenere questo risultato, di dosare sempre meno. E inoltre la scelta di usare contenitori di materiali e forme diverse in fermentazione. Insomma uno sperimentatore, sempre più vicino al naturale, sia pure senza avere ancora scelto la strada del biologico.

Gli assaggi di quest'anno sono andati oltre le aspettative: la leggerezza eterea che li caratterizzava si è trasformata in respiro, dinamicità, eleganza per degli champagne che crescono anche in matericità e, sottolineatura che utilizziamo raramente, dai colori intensi e limpidi. Splendido il bicchiere dell'Empreinte, sapido e ricco il Volupté, ma, ad assicurare il futuro, ci hanno colpito gli assaggi in anteprima: Les Houtrants tirage 2011 (che abbiamo scelto di non valutare, non conoscendo la data di uscita) già piccante, sapido, gustoso, e il Blanc de Rose 2012, mai così buono, ancora da farsi, ma già di sfrontata prepotenza. E la degustazione delle vecchie annate conferma, secondo noi, la crescita qualitativa.

E allora bravo Jean Baptiste, della maison Geoffroy di Aÿ sentiremo sempre più parlare.

► VINI

EXPRESSION BRUT

Blanc d'assemblage (50% pm, 40% pn, 10% ch)

M D



134

Sb. 12/14. Si presenta molto delicato, quasi talcato, con la parte fruttata che va dalla pera all'agrume, un pizzico di frutta tropicale, un fascio di fiori dove si scorge la viola, la nespola, una rinfrescante nota vegetale, il tutto in un'interpretazione di carattere grazie anche al dinamismo che svela senza vergogna. All'assaggio si ritrova la bella materia fruttata, escono le note vegetali, resta il carattere dinamico e, anche grazie a una piacevole semplicità, il vino ne esce assai bene e per nulla banale. Salame dell'Ardeche. **Espressivo**

EMPREINTE BRUT PREMIER CRU

Blanc d'assemblage (79% pn, 15% pm, 6% ch)

M D



Sb. 12/14. Ha un profilo roseo, dato dalla fragolina croccante e dal petalo di una tea, svelando poi frutti succosi e polposi, il muschio, il tutto in un quadro minerale ferroso e rugginoso nordico che lo racchiude e lo accompagna in una continua evoluzione affascinante dove si svelano dolcezze e carnalità, preliminari di un assaggio veramente di grande beltà, con una trama suadente e perfetta che racconta sorprendentemente un pinot nero che potrebbe essere di Chambolle, al contempo fresco e materico, lungo e veloce, succoso e agile, sicuro di sé. Ravioli ripieni di piccione con aceto balsamico*. **Assertivo**

*suggerito da un piatto di Giulio Perugini

VOLUPTÉ BRUT PREMIER CRU

Blanc d'assemblage (80% ch, 10% pn, 10% pm)

M  D



Sb. 09/14. È subito interessante, con un profilo vinoso, note di panificazione quasi crude, la componente floreale ampia e significativa, anche di fiori secchi, una bella parte agrumata, con un'interpretazione di personalità materica e matura del vitigno che si ritrova sincera in bocca, dove l'assaggio è soffice e cremoso, la scurezza del finale olfattivo si rischiera elegantemente, il vino s'allunga e al contempo s'allarga, acquista mineralità ferrosa e sapidità, cresce e chiude splendidamente. Fagianella ripiena. **Edoardiano**

MILLÉSIME 2005 EXTRA BRUT

Blanc d'assemblage (53% ch, 30% pn, 17% pm)

M  D

Sb. 11/14. Si svela assai lentamente, con toni prevalentemente dolci e marroni, dal miele in caramella al caramello vero e proprio, dalle tostature ai frutti tropicali, il tutto con una scurezza che si evidenzia nelle note di caffè, genziana, liquerizia. L'assaggio riprende i toni scuri dell'olfatto, riproponendo le tostature e il caramello, svelando una bella materia e una corretta mineralità interpretata però con una certa cupezza, legnosa, che alla fine lo segna e lo penalizza. Petto d'anatra affumicata e noci. **Io, il 2005 e lo scuro**

MILLÉSIME 1999 BRUT

Blanc d'assemblage (50% ch, 50% pn)

M  D

Sb. 01/14. Evoca il bosco, con queste note fungine, di corteccia, terra, sottobosco, miele di castagno, castagne disseccate, e, pur con l'aggiunta di frutta secca e prugna in distillato, pare che debba raggiungere, grazie a questo sentiero boschivo, un tesoro nascosto che non si sa dove sia, perché anche l'assaggio, dove ritornano le note fungine, di tabacco, anche vegetali con la loro freschezza, non riescono a portarti al sole di una radura, alla definizione di un futuro, restando ramingo e solo in una selva, si bella, ma senza luce. Cappelle di funghi ripiene. **Autunnale**

BLANC DE ROSE 2012 EXTRA BRUT

Rosé de saignée (51% ch, 49% pn)

M  D

Sboccatura dedicata 30/04/15. Ma che bel colore ci accoglie, carminio e convinto, che ci apre a un vino sicuramente frutto di un'idea molto particolare di rosé, con il frutto rosso violento, quasi aspro, dalla fragola al lampone, dal gelso all'arancia rossa, impreziosito dal pepe e dal chiodo di garofano, assertivo all'olfatto e all'assaggio, con una mineralità che spinge da sotto, con la radice di genziana che attraversa la bocca, con un carattere ora quasi prepotente, di giovanile sfrontatezza, ma domani certamente di maturità raggiunta, equilibrio e gran fascino. Coscia di piccione al sangue. **Gioventù rosata**

LES HOUTRANTS

(Tirage 2011)

Non possiamo di certo far finta di nulla, ci piace da subito, con questa precisione e affilatura, con questa intensità cruda che prelude a un'evoluzione di grande respiro, con questo fascino marino (di ostrica e sale) e balsamico, con questo zenzero e queste spezie, con questa stratificazione olfattiva così intensa e cangevole, con quest'assaggio che ti elettrizza per la sua dinamicità, lunghezza, freschezza, crudezza e con questa piccantezza, salinità: un vino che promette scintille.

Sono state degustate anche le cuvée Pureté Brut Nature e Rosé de Saignée Brut