



CUMIÈRES ROUGE 2015

MEUNIER

Un Cumières rouge 100% meunier est la fois une rareté et une curiosité. Il est en effet presque impossible de trouver en Champagne un coteaux champenois rouge issu de ce cépage souvent dénigré.

Et bien chez nous, on aime ce cépage difficile à cultiver. Nous portons toute l'attention depuis le début du cycle végétatif plus tardif pour le meunier, pour obtenir de belles grappes juteuses composées de gros grains.

Pour ce rouge, nous sélectionnons ces grappes de l'ensemble de nos, plus vieilles vignes, qui vont offrir toute la minéralité de leur sol pauvre de sable et limon. Ce Millésime 2015 en meunier sera le quatrième de l'histoire de notre Maison. C'est le hasard, mais c'est à priori tous les 4 ans que la nature nous donne la possibilité de tirer le meilleur de ce cépage "rustique" pour créer des rouges uniques.

CUVÉE :	Cumières Rouge MEUNIER 2015
TERROIR :	sol siliceux sur une assise de marne en profondeur Âge moyen du vignoble : 60 ans Rendement : 6000 kg/ha
QUANTITÉ :	1900 bouteilles, mise en bouteille en Janvier 2018
GARDE :	De 15 à 20 ans
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage strict. Macération à froid, vinification en cuve ouverte en chêne avec pigeage et remontage. Elevage de 18 à 24 mois en demi-muids et barriques avant une conservation en cuve inox, en cave à température constante. Fermentation malolactique en barriques. Jamais de collage et jamais de filtration.

DÉGUSTATION :

Voici un Cumières rouge dépaysant à tous les stades de la dégustation. L'intensité et la profondeur de cette couleur rouge prouve la maturité exceptionnelle des raisins à la vendange. Le nez intense se révèle sur des notes plutôt exotiques de banane verte, mangue, fleur d'hibiscus, vanille, curry. Superbe continuité en bouche sur les épices tels le piment d'espelette, avant de poursuivre sur des notes d'airelles, cranberry, myrtilles et une pointe de café en final. Un Meunier de caractère prouvant la complexité et l'originalité de ce cépage.

ACCORDS :

Ce vin atypique appelle une cuisine ensoleillée de type méditerranéen. Une ratatouille cuisinée dans les règles de l'art, mais aussi un caviar d'aubergine, des côtelettes d'agneau parsemées d'herbes, des pâtes sur une réduction de tomates, une assiette de rouget barbet agrémentée de tomates séchées assaisonnées de balsamique sublimeront ce Rouge unique en Champagne. Il est conseillé de carafier ce Cumières Rouge environ 2 heures avant de la déguster à 14-15°C

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 – Guide RVF : 16/20
2018 – Terre de Vins : 18/20
2017 – Guide RVF : 15.5/20
2017 – Guide Hachette : 1 Etoile

CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

