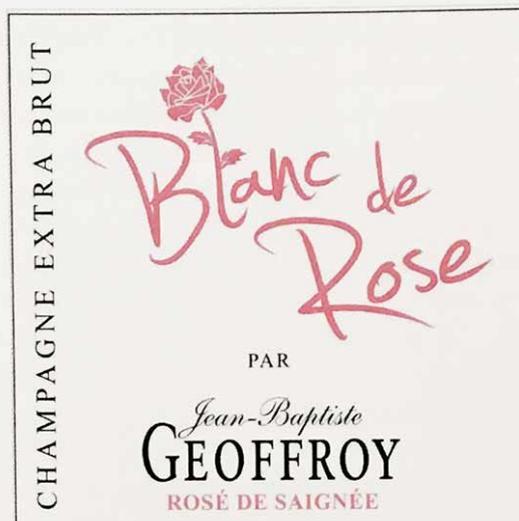


## GEOFFROY



G

4, rue Jeanson, 51160 Aÿ Champagne

Tel. 03.26.55.32.31, Fax: 03.26.54.66.50

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)

[info@champagne-geoffroy.com](mailto:info@champagne-geoffroy.com)

Besuchszeiten: 9-12 + 14-18 Uhr, nach Vereinbarung

Besitzer ..... René und Jean-Baptiste Geoffroy

Chef de Caves ..... Jean-Baptiste Geoffroy

Rebfläche ..... 14,5 Hektar

Produktion ..... 120.000 Flaschen

Importeure ..... Unger (D); Le Cru (A); Wunderle (CH)

**B**is Anfang des 17. Jahrhunderts lässt sich die Familie Geoffroy in Cumières zurückverfolgen, 2008 aber verlegte man den Betrieb nach Aÿ, zu beengt war man in Cumières. Heute wird das Gut von René Geoffroy und seinem Sohn Jean-Baptiste geführt. Die Weinberge, 35 Parzellen, liegen hauptsächlich in Cumières (11 Hektar), aber auch in Damery (1 Hektar) und Fleury-la-Rivière (2,5 Hektar). 42 Prozent der Rebfläche nimmt Pinot Noir ein, 39 Prozent Pinot Meunier und 19 Prozent Chardonnay. 2005 wurde in der „Les Houtrants“ genannten Lage in Cumières etwas Arbanne und Petit Meslier gepflanzt, aber auch Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Der Wein aus dieser Lage wird mit den natürlichen Hefen vergoren; die erste Ernte 2008 hat Jean-Baptiste Geoffroy komplett „sous liège“ auf Magnums gefüllt, die er als Reserveweine nutzt. Die erste Tirage erfolgte 2011, ebenfalls „sous liège“, nur mit 3 Kilogramm Druck, diese Tirage enthält Weine der Jahre 2008 bis 2010. Im neuen Sitz in Aÿ werden alle Champagner und Weine ausgebaut, die Verarbeitung erfolgt mittels Schwerkraft. Alle Parzellen werden gesondert vinifiziert. Die Weine baut Jean-Baptiste Geoffroy in thermoregulierten, emaillierten Tanks und in Eichenholzfässern aus, die malolaktische Gärung wird blockiert. Die besten Partien eines Jahrgangs, unabhängig von der Rebsorte, kommen unmittelbar nach dem Keltern ins Barrique, wo sie die alkoholische Gärung durchlaufen. Die Cuvée Expression bleibt mindestens zwei Jahre auf der Hefe, alle anderen Cuvées mindestens drei Jahre. Es gibt keine festen Regeln für die Assemblage, Jean-Baptiste Geoffroy stellt diese jahrgangsspezifisch zusammen. Tirage für Rosé und Cuvée Expression ist im März, die anderen Cuvées werden meist Ende Mai auf die Flasche gefüllt.

Die Stilistik \_\_\_\_\_

Die Champagner von Jean-Baptiste Geoffroy sind alle charaktervoll und eigenständig, unterscheiden sich deutlich von einander. Das macht es schwer von einer einheitlichen Stilistik zu sprechen, ebenso die Tatsache, dass Jean-Baptiste Geoffroy noch dabei ist sein Programm zu entwickeln; durch ihre Kraft und Substanz passen sie aber sehr gut als Essensbegleiter, insbesondere die Jahrgangschampagner.

Der **Expression Brut Premier Cru** besteht meist aus knapp 50 % Pinot Meunier, etwa 40 % Pinot Noir und 10 bis 25 % Chardonnay, enthält etwa 30 Prozent Reserveweine des Vorjahres und wird zwei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, zeigt weiße Früchte, etwas auch gelbe Früchte, im Mund präsentiert er sich frisch, klar und präzise, zupackend, besitzt feine Süße und viel Biss. Die gleiche Assemblage gibt es auch mit 35 Gramm Dosage als Elixir Sec Premier Cru, bleibt aber nach dem Degorgement noch mindestens ein Jahr im Keller; als Puret  Brut Z ro bleibt sie ein Jahr länger auf der Hefe. Der **Empreinte Brut Premier Cru** besteht überwiegend aus Pinot Noir, hinzu kommt Chardonnay, in manchen Jahren auch Pinot Meunier, wird zu zwei Drittel in Eichenholz-f ssern ausgebaut, bleibt mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Dosage beträgt 4 Gramm. **2007** ist faszinierend klar und konzentriert im Bouquet, herrlich eindringlich, zeigt etwas rauchige Noten. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und komplex, besitzt gute Struktur und Substanz, viel Nachhall. Der komplett in Eichenholz-f ssern ausgebaute **Volupt  Brut Premier Cru** besteht aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir (manchmal aber auch nur aus Chardonnay), von über 30 Jahre alten Reben, wird mit 2 Gramm dosiert. Er stammte immer aus einem Jahrgang, inzwischen steht dieser auch groß auf dem Etikett. **2007** zeigt rauchige Noten im Bouquet, gute Konzentration, viel reife Frucht, feine Frische, ist frisch, klar und zupackend im Mund, kraftvoll, harmonisch, besitzt klare Frucht und viel Substanz, viel Biss im Abgang.

Der **Extra-Brut Mill sim  Premier Cru** stammt von den ältesten Reben, nur die T te de Cuvée wird verwendet. Er besteht aus 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir, manchmal ist das Verhältnis umgekehrt oder es gibt Jahrgänge in denen Pinot Meunier dominiert. Ziel von Jean-Baptiste Geoffroy ist es den Jahrgangscharakter herauszuarbeiten. Der Extra-Brut Mill sim  wird sieben Jahre „sous liège“ (mit Naturkorken) auf der Hefe ausgebaut. Er wird nur in den besten Jahrgängen erzeugt, es gibt nur jeweils einige Tausend Flaschen. Erstmals als Extra-Brut wurde er im Jahrgang 2000 erzeugt, es folgten 2002, 2004 und 2005, nächster Jahrgang wird 2006 sein. **2004** zeigt gute Konzentration und herrlich viel Frucht im Bouquet, etwas rauchige Noten, gelbe Früchte. Im Mund präsentiert er sich stoffig und kraftvoll, konzentriert und zupackend, besitzt viel Substanz und Länge. **2005** ist konzentriert und rauchig im Bouquet, herrlich eindringlich, besitzt Kraft und F lle im Mund, viel Substanz, gute Struktur und Länge. Der Rosé de Saign e Brut Premier Cru ist ein reinsortiger Pinot Noir, der zweieinhalb Tage maceriert wird, die Dosage beträgt 10 Gramm. Ganz ungewöhnlich ist der zweite Rosé im Programm von Jean-Baptiste Geoffroy, der **Blanc de Rose Extra-Brut Premier Cru**. Er besteht jeweils zur Hälfte aus Chardonnay und Pinot Noir, ist aber kein Rosé d'Assemblage, denn die Trauben werden zusammen maceriert, die Dosage beträgt 1 Gramm. Es ist ein eleganter, mineralischer Rosé, ein feiner Aperitifchampagner, der bestens auch zu Meeresfrüchten passt. **2010** ist fruchtbetont und herrlich eindringlich im Bouquet, konzentriert und klar. Im Mund ist er kraftvoll und zupackend, präzise und frisch, besitzt dezente Tannine und feinen Nachhall. **2011** ist fruchtbetont im Bouquet, dezent rauchig, sehr klar, ist frisch im Mund, zupackend, präzise, herrlich geradlinig und lang. Geoffroy gilt als einer der Spezialisten für Rotwein in der Champagne mit seinem Cumières Rouge Coteaux Champenois, der in Jahren wie 2004 oder 2008 auch einmal ein reinsortiger Pinot Meunier sein kann. Dass er hervorragend reifen kann, zeigt der faszinierend lebhaft **1988er**, ein reinsortiger Pinot Noir – gilt ebenso für seine Champagner, wie der enorm druckvolle **1987er** beweist. ─

## Die Bewertungen / Preise in Deutschland

★ ★	Ren� Geoffroy Expression Brut Premier Cru .....	28,- €
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Empreinte Brut Premier Cru 2007 .....	30,- €
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Volupt� Brut Premier Cru 2007 .....	
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Brut Mill�sim� 1087 Premier Cru .....	
★ ★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Extra-Brut Mill�sim� 2004 Premier Cru .....	60,- €
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Extra-Brut Mill�sim� 2005 Premier Cru .....	
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Blanc de Rose Extra-Brut (2010) Premier Cru .....	50,- €
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy Blanc de Rose Extra-Brut (2011) Premier Cru .....	
★ ★ ★ ★	Ren� Geoffroy 1988 Coteaux Champenois Pinot Noir Cumi�res Rouge .....	