

## Inhalt

Autor .....	4
Vorwort .....	5
Warum Champagner? .....	6

### Die Champagne und ihre Weine 8

Eine kleine Geschichte des Champagners .....	10
Wie Champagner entsteht .....	14
Die vier Champagner-Regionen .....	22
Montagne de Reims .....	24
Vallée de la Marne .....	38
Côte des Blancs .....	50
Côte des Bar .....	60
Die Jahrgänge .....	70
Glossar / Die wichtigsten Begriffe .....	74

### Die besten Champagnererzeuger 83

Klassifikation 2013 .....	630
---------------------------	-----

# Gerhard Eichelmann CHAMPAGNE



## René Geoffroy

AY

★ ★ ★ ★



4, rue Janson, 51160 Ay Champagne  
Tel. 03 26 53 32 31, Fax: 03 26 54 66 50  
www.champagne-geoffroy.com  
info@champagne-geoffroy.com  
Beutelszeiten: 9-12 + 14-18 Uhr, nach Vereinbarung

Besitzer: ..... René und Jean-Baptiste Geoffroy  
Chef de Caves: ..... Jean-Baptiste Geoffroy  
Rebfläche: ..... 14,5 ha  
Produktion: ..... 120.000 Flaschen  
Importeur: ..... Le Cu (A), Wundtke (Ch)

**Bis** Anfang des 17. Jahrhunderts lässt sich die Familie Geoffroy in Cumlières zurückverfolgen, 2008 aber verlegte man den Betrieb nach Ay, zu beengt war man in Cumlières. Heute wird das Gut von René Geoffroy und seinem Sohn Jean-Baptiste geführt. Die Weinberge, 35 Parzellen, liegen hauptsächlich in Cumlières (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 Hautrants“ genannten Lage in Cumlières 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 Ay 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 Parzellen eines Jahrgangs, unabhängig von der Rebsorte, kommen unmittelbar nach dem Keller in Barrique, wo sie die alkoholische Gärung durchlaufen. Die Cuvée Expression bleibt mindestens zwei Jahre auf der Hefe, alle anderen Cuvéés 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 Cuvéés 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.

328

### Die Champagner

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 fruchtbeert im Bouquet, zeigt weiße Früchte, etwas auch gelbe Früchte, im Mund präsentiert er sich frisch, klar und präzise, zuspuckend, besitzt keine 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 Pureté Brut Zero 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 Eichenholzfässern ausgebaut, bleibt mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Dosage beträgt 4 Gramm. Der 2006er ist rauchig im Bouquet, konzentriert, klar und eindringlich, füllig und komplex im Mund, zuspuckend, besitzt herrlich viel Frucht und Biss, ganz leicht salzige Noten ist präzise, frisch und nachhaltig bei feinem Biss, ein Champagner, der gut zu Geflügel passt, selbst zu Lamm sich behauptet. Dass er reifen kann zeigt die 1999er Version, die zwar im Bouquet deutlich gereift erscheint, im Mund aber wunderschön frisch ist.

Der komplett in Eichenholzfässern ausgebaut **Volupté 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 stammt schon immer ganz aus einem Jahrgang; inzwischen steht dieser auch groß auf dem Etikett. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, rauchige Noten, ist füllig und kraftvoll im Mund, harmonisch, besitzt viel reife Frucht und viel Substanz, ganz feine Bitternoten. Der **Extra-Brut Millésimé Premier Cru** stammt von den ältesten Reben, nur die Tête 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 Jahrgangsschraakter herauszuarbeiten. Der Extra-Brut Millésimé 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 und 2004.

Der **Rosé de Saignée Brut Premier Cru** ist ein reinsortiger Pinot Noir, der zweieinhalb Tage maceriert wird, die Dosage beträgt 10 Gramm. Er ist fruchtbetont im Bouquet, eindringlich, zeigt Kirschen, etwas Johannisbeeren, ist frisch im Mund, klar, lebhaft, fruchtbeert, harmonisch und lang, eignet sich als Aperitif, passt aber auch sehr gut zu Hummer oder Gambas. 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 Meerestischen passt. Geoffroy gilt als einer der Spezialisten für Rotwein in der Champagne mit seinem Cumlières Rouge Coteaux Champenois. Der 2008er, ein reinsortiger Pinot Meunier, ist herrlich reintonig, strukturiert und zuspuckend, ähnlich ist 2004, ebenfalls ein reinsortiger Pinot Meunier, besticht mit Harmonie und Länge – und Cumlières Rouge kann reifen, wie der 1999er beweist, ein reinsortiger Pinot Noir. —

### Die Bewertungen / Preise ab Wengert

★ ★	René Geoffroy Expression Brut Premier Cru .....
★ ★ ★	René Geoffroy Empreinte Brut Premier Cru 2006 .....
★ ★ ★	René Geoffroy Empreinte Brut Premier Cru (1999) .....
★ ★ ★	René Geoffroy Volupté Brut Premier Cru 2006 .....
★ ★ ★	René Geoffroy Extra-Brut Millésimé 2004 Premier Cru .....
★ ★ ★	René Geoffroy Rosé de Saignée Brut (2008) Premier Cru .....
★ ★ ★	René Geoffroy Rosé de Saignée Brut (2009) Premier Cru .....
★ ★ ★	René Geoffroy Blanc de Rose Extra-Brut (2009) Premier Cru .....
★ ★ ★	René Geoffroy 2008 Coteaux Champenois Cumlières Rouge .....
★ ★ ★	René Geoffroy 2004 Coteaux Champenois Cumlières Rouge .....
★ ★ ★	René Geoffroy 1999 Coteaux Champenois Cumlières Rouge .....

329