



# CUMIÈRES ROUGE

TRADITIONNEL

Les vins rouges de Champagne jouissent d'une notoriété qui remonte au début de l'histoire de la Champagne. L'aptitude à produire du vin rouge à Cumières provient essentiellement de la qualité de son terroir. Les sols, à dominante calcaire ou argilo-calcaire conviennent parfaitement aux pinots noirs de Cumières typés "Griotte". Dans notre vignoble septentrional, l'élaboration d'un vin rouge est plus ou moins délicate en fonction de l'année. De ce fait, la politique de notre Maison est d'adapter la quantité de rouge en fonction de la qualité de l'année. Quelquefois, l'impasse totale est faite sur la production de Cumières Rouge.

Roger Geoffroy avait débuté l'élaboration de ce vin. Soixante dix ans après nous prenons toujours plus de plaisir à prouver que la Champagne est aussi un grand Terroir de vin rouge.

---

CUVÉE :	Cumières Rouge traditionnel
TERROIR	Argileux et calcaire, avec des fragments de pierre meulière (silex) Sélection de parcelles très précoces de Cumières Age moyen du vignoble : 45 ans
ASSEMBLAGE :	Assemblage de 3 ou 4 années 100% pinot noir
FORMATS :	Bouteille

---

#### 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 :

Couleur d'un rouge brillant et profond. Le nez est typique du pinot noir du Terroir de Cumières, et laisse percevoir la cerise « griotte ».

En bouche, les fruits rouges mêlés, et des tanins soyeux et délicats, forment un équilibre gouleyant.

#### ACCORDS :

La structure délicate de ce Cumières Rouge en fait l'idéal partenaire des viandes blanches (rôti de veau, pintades ...). Servi à une température de 12°C, il sera surprenant sur certains poissons comme un turbot accompagné d'une sauce au jus de viande.

---

#### COMMENTAIRES DE PRESSE

Guide Hachette 2014 : 1 étoile  
Tyson Stelzer - Australie - 2014 : 93/100  
Stephen Tanzer's - USA : 91/100  
Wine advocate - USA : 87/100



## CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





# CUMIÈRES ROUGE 2015

PINOT NOIR

Le Cumières rouge au Champagne Geoffroy est une histoire de tradition. Certaines années, le Pinot noir issu de nos plus vieilles vignes, avec un faible rendement révèle remarquablement le caractère de ce cépage délicat et sensuel.

De petites grappes bien serrées, une maturité parfaite, une couleur profonde sont d'excellents critères pour décider de millésimer, et ainsi conserver toutes les spécificités de l'année.

Après un élevage en demi-muids et ensuite en cuve, seule notre dégustation sera le juge de paix pour honorer ce vin du millésime.

---

CUVÉE :	Cumières Rouge Pinot noir 2015
TERROIR :	Argileux et calcaire avec des fragments de pierre meulière (silex) Âge moyen du vignoble : 60 ans
ASSEMBLAGE :	100% pinot noir
QUANTITÉ :	1900 bouteilles, mise en bouteille en Novembre 2018
GARDE :	De 10 à 15 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 :

Couleur d'un rouge rubis intense, très belle luminosité. Les effluves ressenties au nez révèlent le caractère du pinot noir : Cerise, raisin frais, mûre, avec une profondeur soyeuse. La bouche s'ouvre sur des notes plus épicées de cannelle, clou de girofle, pain d'épices pour terminer sur un registre plus jeune de fruits frais.

#### ACCORDS :

Le caractère affirmé de ce 2015 s'épanouira en accompagnant des viandes rouges comme un filet de bœuf parsemé de champignons sauvages. Les gibiers à plumes (faisan, perdrix) ne seront pas en reste. 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 : 14.5/20

2016 - Guide RVF : 14.5/20



CHAMPAGNE  
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





# 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





# RATAFIA

La grande caractéristique de ce ratafia réside dans le respect des anciennes méthodes d'élaboration afin de conserver les arômes primaires.

Notre Ratafia n'est pas élaboré avec de l'alcool de rétrocession mais à partir de fine Champagne à 60° provenant d'un alambic artisanal.

Après un vieillissement d'un ou deux ans en barrique de chêne afin d'apporter rondeur et fondue, cette fine est mutée au jus de raisin provenant du pinot noir ou meunier.

Ainsi ce compagnon parfait de l'apéritif ou des desserts offre une note de douceur et une palette aromatique complexe au charme desquelles il faut s'abandonner.

CUVÉE : Ratafia  
TERROIR : Une large sélection de l'ensemble de notre Terroir.

ASSEMBLAGE : Pinot noir et Meunier

FORMATS : Bouteille de 20cl et 50cl

#### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Mutage pendant la vendange de notre fine Champagne et du jus de presse des rosés de saignée. Jamais de collage et jamais de filtration.

#### DÉGUSTATION :

Très belle robe ambrée, légèrement rougeâtre. Une bouche riche, marquée par le pinot, noyau de griotte en eau-de-vie, harmonieux et équilibré, la fraîcheur jouxte le liquoreux en fin de bouche.

#### ACCORDS :

Ce Ratafia est le partenaire idéal des desserts à texture crémeuse. Une crème brûlée, un tiramisu de fruits rouges, une crème glacée légèrement vanillée, une association chocolat/griotte, le tout accompagné d'un verre de ratafia vous fera fondre de plaisir. Les fromages à pâte persillée comme le bleu d'auvergne ou encore la fourme de Montbrison. Et pour rester simple, ce ratafia garnira à merveille un melon à parfaite maturité

#### COMMENTAIRES DE PRESSE

2018 - Guide Gault Millau: 15/20



CHAMPAGNE  
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

