



PURETÉ

BRUT NATURE

Ce Champagne Pureté, dépourvu de tout dosage au dégorgement se distingue par son dépouillement et son authenticité. Le détail et la droiture de ce Champagne sont impressionnants de précision.

CUVÉE :	Champagne Pureté Brut nature
TERROIR :	Cumières
ASSEMBLAGE :	50% Meunier, 40% Pinot noir et 10% Chardonnay 65% de l'année 2013 et 35% de l'année 2012
DOSAGE :	0 g/l
FORMATS :	Bouteille

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Vinification parcellaire en cuves acier émaillé thermorégulées. Vin de réserve conservé en partie en foudres de chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

La pure expression du meunier livre son fruité et sa rondeur avec la finesse et l'élégance des cépages qui l'accompagnent. La parfaite maturité des raisins procure à ce brut nature un coté iodé, épicé et suave ponctué d'une agréable fraîcheur.

ACCORDS :

Un Champagne non dosé est toujours parfait à l'apéritif. Mais si vous l'accompagnez de quelques huîtres, il saura sublimer la note iodée du crustacé. Il se mariera également parfaitement aux nouvelles habitudes culinaires. Sa trame épurée appelle une cuisine respectant les saveurs originelles, sans artifice. Enfin, un brie de meaux à parfaite maturité sera un agréable compagnon de fin de repas.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - Guide RVF : 15/20
2019 - Guide Bettane et desseauve : 15.5/20
2018 Décembre - Magazine le Point : 16/20
2018 / 2019 Guide Tyson Stelzer - Australie : 92/100
2018 - Guide RVF : 15/20
2018 - Guide Gault Millau : 16/20
2017 - Bettane & Desseauve : 15.5/20
Wine Advocate - USA : 90/10
Vinum - Allemagne : 17.5/20



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





EXPRESSION

BRUT

A Colombine

Le Champagne Expression est la première cuvée de la Maison. Issu systématiquement d'un assemblage de deux années, ce Champagne séduit par sa dominance fruitée, son équilibre et son étonnante fraîcheur en fin de bouche. La notion de plaisir et son côté rafraichissant font de ce Champagne le partenaire idéal de l'apéritif.

CUVÉE :	Champagne Expression
TERROIR :	Cumières, Hautvillers, Damery et Fleury la Rivière sur de multiples terroirs des 3 cépages
ASSEMBLAGE :	53% de l'année 2015 et 47% de l'année 2014 35% de Pinot noir, 35% de Meunier et 30% de Chardonnay
DOSAGE :	5g/l
FORMATS :	Bouteille, Magnum et Jéroboam

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Vinification parcellaire en cuves acier émaillées thermorégulées. Vin de réserve conservé en partie en foudres de chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Mûr et parfumé, son bouquet expressif libère de beaux arômes de pomme compotée, rehaussés de notes de vanille. En bouche, l'attaque est toute en finesse avec beaucoup d'ampleur de fruits. Et en finale, une superbe fraîcheur.

ACCORDS :

Réserver ce Champagne Expression pour l'apéritif ou encore sur des entrées de feuilleté de fruits de mer ou ris de veau braisé.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - James Suckling.com : 91/100
2019 - Guide RVF : 14/20
2018 - Guide Gault Millau : 16/20
2018 - Guide RVF : 14.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 15/20
2018 / 2019 - Guide Tyson Stelzer - Australie : 92/100
2016 - Bettane & Desseauve : 15/20
Burghound - USA : 92/100
Wine advocate - USA : 89/100
Wine spectator - USA : 90/100
Stephen Tanzer's - USA : 91/100



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





EMPREINTE

BRUT

A Sacha

Ce Champagne est l'empreinte du cépage pinot noir du cœur de Terroir de Cumières. L'objectif est d'offrir chaque année la meilleure expression du pinot noir de quelques parcelles du Terroir. Ce Champagne trouve sa complexité et sa matière grâce à son sol argileux calcaire et dévoile ensuite une élégance révélatrice des grands Terroirs.

CUVÉE : Champagne Empreinte 1er Cru Brut
TERROIR : Argileux et calcaire, avec des fragments de pierre meulière (silex) Sélection de parcelles très précoces de Cumières (Barremonts, Demoiselles, Houtrants)
Age moyen du vignoble : 30 ans
ASSEMBLAGE : Année 2012
70% Pinot noir et 30% Chardonnay
DOSAGE : 5 g/l
FORMATS : Demie, Bouteille et Magnum

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification parcelle à 80% en foudres, demi-muids et barriques. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Au nez, un bouquet enrobé et flatteur d'une palette complexe d'arômes de fruits rouges. La bouche s'avère aérienne, vive et nerveuse. De grande fraîcheur, elle impose des saveurs gourmandes de fraises, de groseilles, ponctuées de notes de fleurs odorantes telle la pivoine. Bel équilibre et finale persistante.

ACCORDS :

Par sa puissance, ce Champagne Empreinte, remarquable allié de la gastronomie, s'accordera à des saveurs expressives. Une poularde de Bresse aux morilles, une caille aux raisins, une fricassée de champignons des sous-bois trouveront parfaite harmonie avec ce Champagne Empreinte servi à 11-12°C.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - James Suckling.com : 93/100
2019 - Guide RVF : 14.5/20
2018 / 2019 - Guide Tyson Stelzer - Australie : 91/100
2018 - Guide Gault Millau 17/20
2018 - Weinwirtschaft - Allemagne : 92/100
2017 - Bettane & Desseauve : 16.5/20
Wine advocate - USA : 91/100
Vinous - USA : 92/100



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





VOLUPTÉ

BRUT

A Margaux

L'objectif de ce Champagne Volupté est d'offrir, chaque année, la plus belle expression du Chardonnay du terroir de Cumières. Le calcaire sur lequel les vignes de chardonnay sont cultivées, confère à ce Champagne toute l'élégance, la finesse et la minéralité de ce cépage. Découvrez ainsi un Blanc de Blancs de la grande Vallée de la Marne.

CUVÉE :	Champagne Volupté 1er Cru Brut
TERROIR :	Très calcaire avec une faible couche de terre végétale. Sélection des plus belles parcelles de chardonnay du terroir de Cumières (Montagne, Chênes, Tourne midi) Age moyen du vignoble : 35 ans
ASSEMBLAGE :	Année 2011 100% Chardonnay
DOSAGE :	3 g/l
FORMATS :	Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Pressoir traditionnel Coquard. Sélection uniquement de la Cuvée (premier jus du pressurage). Vinification parcellaire à 45% en demi-muids et barriques. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

Champagne aux reflets or doré et à la mousse fine et légère. Au nez, les fruits exotiques (ananas, litchi, pamplemousse) se mêlent à une minéralité délicate, pour apporter une réelle pureté. La bouche soyeuse et raffinée laisse percevoir une ossature remarquable, ponctuée d'arômes délicats de brioche ou encore beurre frais.

ACCORDS :

Partenaire idéal de l'apéritif, ce Champagne Volupté s'associera sur un poisson très fin comme le bar de ligne rôti ou pourquoi pas un fromage de chèvre ou un parmesan. Après quelques années en cave, dégustez ce Champagne sur un foie gras de canard mi-cuit ou poêlé.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - James Suckling.com : 98/100
2019 - Guide RVF : 15/20
2019 - Guide Bettane et Desseauve : 16.5/20
2018 - Guide RVF : 15.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 16.5/20
2018 - Bettane & Desseauve: 16/20
2018 - Vinum – Allemagne : 18,5/20
2018/2019 - Guide Tyson Stelzer – Australie : 93/100
2017 - James suckling.com : 94/100
Le point - J.Dupont : 16/20
Burghound - USA : 90/100
Wine advocate - USA : 94/100
Stephen Tanzer's - USA : 92/100
Vinous - USA : 92/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





LES HOUTRANTS COMPLANTÉS

BRUT NATURE

Cette Cuvée parcelaire "Les Houtrants" est issue d'une vigne plantée en 2004, à mi-côte sur les coteaux de Cumières. Afin de respecter et traduire le meilleur de ce Terroir solaire au coeur de ce Champagne, nous avons choisi la complantation de 5 cépages. Lors de la conception de ce Champagne, tout est mis en oeuvre pour limiter les influences qui pourraient modifier l'origine de cette parcelle historique pour sa précocité.

CUVÉE :	Champagne Les Houtrants complantés , Brut nature
TERROIR	Sol argilo-limoneux avec de beaux fragments de silex (pierre meulière). La roche mère est composée de grès dur avec des marnes calcaires.
ASSEMBLAGE :	Pinot noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier et Arbane. Multi millésimes avec première récolte en 2008 Tirage 2013 (assemblage des années 2008 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012)
DOSAGE :	0 g/l
FORMATS :	Bouteille

TRAVAIL DE LA VIGNE ET VINIFICATION :

- Parcelle travaillée selon les principes de la biodynamie depuis 2018
- Labourage au cheval
- Pressurage traditionnel afin d'extraire que la « tête de cuvée »
- Vinification avec les levures naturelles de la parcelle
- Absence d'élevage sous bois
- Fermentation malolactique non recherchée
- Pas collage, pas de filtration
- Multi millésimes avec conservation des vins de réserve en magnums à faible pression
- Tirage sous liège
- Tirage limité à 1002 bouteilles numérotées
- Présentation en coffret individuel au design épuré et unique

DÉGUSTATION :

Champagne qui par la complantation de cinq cépages champenois exprime l'identité d'un lieu dit cher à la famille Geoffroy. D'une robe jaune pâle avec des reflets dorés, cette cuvée offre une effervescence lumineuse et dynamique.

Au nez, un parfum délicat et aérien de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. La mise en bouche est magistrale. Les arômes d'enfance d'amande amère, de biscuit vanillé, de madeleine sortant du four ou encore de feu de cheminée, remontent à la surface. Étonnant pour un Champagne qui, durant son élevage n'a croisé aucune barrique de chêne.

La bouche est précise, épurée et énergique. L'absence de dosage permet à cette Cuvée de conserver une très belle pureté en finale et surtout, beaucoup d'allonge sur la minéralité et les beaux amères.

ACCORDS :

Afin de percevoir toute la richesse minérale de cette parcelle, il est conseillé de déguster ce Champagne à l'apéritif lorsque les papilles sont en éveil.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - Guide RVF : 16/20
2019 - Guide Bettane et Desseauve : 16.5/20
2019 - Guide Gault Millau : 16/20
2019 - James Suckling.com : 92/100
Vinum - Allemagne : 19/20
Décembre 2016 - Magazine le Point - 18/20
Burghound - USA : 91/100

CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





TERRE MILLÉSIME 2006

EXTRA BRUT

A Azalée

Cette cuvée Millésimée est le fleuron de notre Maison. Et pour garantir l'excellence, ce Champagne n'est produit que lors des années exceptionnelles ; toujours en faible quantité. La philosophie de ce Champagne est de laisser s'exprimer la quintessence du Millésime, lors de l'assemblage des cépages. Chaque Millésime extra brut sera donc différent afin de percevoir toutes les qualités organoleptiques offertes par dame nature.

CUVÉE :	Champagne TERRE premier cru - Extra Brut
TERROIR :	Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur pour le pinot Noir et très calcaire pour le chardonnay. Age moyen du vignoble : Minimum 50 ans Année 2006
ASSEMBLAGE :	70% Pinot noir et 30% Chardonnay
DOSAGE :	4 g/l - Tirage limité à 6096 bouteilles
FORMATS :	Tirage limité à 6050 bouteilles Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

- *Sélection à la vendange des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du Terroir
- *Au pressurage, sélection exclusive des jus de « Tête de Cuvée »
- *Vinification entièrement en barriques de chêne
- *Absence de fermentation malolactique conservant toute l'acidité naturelle du raisin.
- *Mise en bouteille sans filtration
- *Respect des règles anciennes pour la prise de mousse, par utilisation d'un bouchon de liège à la place des capsules métalliques.
- *Vieillessement des flacons dans nos caves au minimum 10 ans (au lieu de 3 exigés habituellement)
- *Tirage limité à 6050 bouteilles et 193 Magnums.

DÉGUSTATION :

La complexité du nez laisse éclater des arômes de groseille, cassis, cerise, assorti d'un boisé délicat et sensuel, sur la vanille, la cannelle et la poire. De séduisantes senteurs d'agrumes (citron, mandarine), pêche ou encore abricot rôti viennent clôturer ce superbe sens olfactif. En bouche, l'attaque est pure, d'une rare densité, ponctuée d'une savoureuse minéralité. Ensuite le Chardonnay se révèle avec sa palette de notes beurrées, briochées et toastées évoluant vers le café et le chocolat.

L'effervescence douce et crémeuse fait de ce Champagne un grand Vin.

ACCORDS :

Il est conseillé de carafier ce Champagne environ 30 minutes avant de le déguster à 12°C afin que l'énergie en sommeil durant ces longues années de vieillissement trouve sa plénitude. Les grands amateurs apprécieront ce Champagne Millésimé à l'apéritif. Mais ce grand vin autorise les accords les plus inédits comme une nage d'oursin et de crabe au safran, un risotto aux truffes et parmesan ou encore une superbe pièce de bœuf juste grillée.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- 2019 - Guide RVF : 15.5/20
- 2018 - Guide Gault Millau : 17/20
- 2018 - Bettane & Desserre : 16/20
- 2018 - Weinwirtschaft - Allemagne : 95/100
- 2018 - Le point - J. Dupont : 15.5/20
- 2018 - Guide Gault Millau : 15.5/20
- 2017 - James Suckling.com : 96/100
- 2016 - Magazine le Point : 18/20
- 2016 - Guide Hachette : Coup de Coeur ***
- Guide Revel - Canada : 17/20
- Wine advocate - USA : 95/100
- Wine spectator - USA : 91/100
- Stephen Tanzer's - USA : 93/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT

A Rosalie

Le champagne Geoffroy fait partie de ces très rares Maisons qui élaborent son Champagne Rosé par « saignées » lors de la macération des Pinots noirs. Après quelques heures au contact de la pellicule du raisin, le jus acquiert une couleur superbe et naturelle s'enivrant d'arômes subtils mais profonds de fruits rouges.

Le rosé de saignée est une rareté en champagne

CUVÉE : Champagne Rosé de Saignée 1er Cru Brut
TERROIR : Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur.
Age moyen du vignoble : 25 ans
ASSEMBLAGE : Année 2014
DOSAGE : 100% Pinot noir
FORMATS : 7 g/l
Demie blanche, Bouteille spéciale blanche et Magnum blanc

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Macération en chapeau immergé dans une cuve ouverte en chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

La teinte rouge rubis de ce Rosé de Saignée est, en préambule, un plaisir pour les yeux. Le nez de ce Champagne est un bouquet de printemps. La rose, la fraise des bois, la framboise et plus tard la mûre, s'harmonisent parfaitement pour offrir au dégustateur, des arômes inattendus dans un Champagne Rosé habituel. La bouche est la poursuite du nez, avec la structure du pinot noir qui laisse en fin de bouche une vinosité convaincante. De par sa fraîcheur, ce Champagne Rosé de Saignée est à déguster dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de ces arômes de petits fruits rouges frais et croquants.

ACCORDS :

Ce champagne Rosé s'harmonisera parfaitement aux produits nobles de la mer tel une poêlée de coquilles et jacks ou la finesse d'un homard ou d'une langouste. Coté terre, un magret de canard juste rôti avec quelques pêches sera parfait. Une soupe de pêche accompagnée de quelques fraises avec une flûte de ce Champagne Rosé vous laisseront à l'œil et en bouche un souvenir impérissable.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - James Suckling.com : 93/100
2019 - Guide RVF : 15.5/20
2019 - Guide Bettane et Desseauve : 16/20
2019 - Guide Gault et Millau : 15.5/20
2018 - Guide RVF : 14.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 16/20
2018 - Bettane & Desseauve : 15.5/20
2018 / 2019 - Guide Tyson Stelzer - Australie : 94/100
2017 - James suckling.com: 93/100
2015 - Guide Hachette : Coup de Coeur
Burghound - USA : 91/100
Wine advocate - USA : 93/100
Wine Spectator - USA : 92/100



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ





BLANC DE ROSE

EXTRA BRUT

A Karine

Ce Champagne Blanc de Rose, conçu par macération, est unique en Champagne. La plupart des Champagnes Rosés contenant du chardonnay sont le résultat d'un assemblage. Au Champagne René Geoffroy, la philosophie du Rosé est une histoire de « saignée ». L'idée a donc germé de créer un Champagne Rosé de Saignée issu d'une macération de pinot noir et chardonnay, ensemble, dans la même cuve. Le mariage du jus du chardonnay et du pinot noir ensemble au contact des pellicules des deux cépages offre une harmonie encore jamais découverte. Une grande première en Champagne

CUVÉE : Champagne Blanc de rose 1er Cru Extra Brut
TERROIR : Argilo-limoneux avec présence de marne en profondeur pour le pinot noir et très calcaire pour le chardonnay.
Age moyen du vignoble : 30 ans
ASSEMBLAGE : Année 2013
50% Pinot noir et 50% Chardonnay
DOSAGE : 3 g/l
FORMATS : Bouteille spéciale antique

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Co-macération en chapeau immergé dans une cuve ouverte en chêne. Fermentation malolactique évitée.

DÉGUSTATION :

L'objectif lors de la création de cette nouvelle cuvée était d'élaborer un Champagne Rosé différent, plus aérien.

La délicatesse du nez vous dévoilera des notes de pétales de rose, violette et une pointe de grenadine. En bouche la minéralité frappante laisse s'échapper des arômes de zeste de mandarine, pamplemousse rose. Le tout agrémenté d'une superbe amertume et d'une fraîcheur de fin de bouche très agréable.

ACCORDS :

Ce Blanc de Rose est né pour l'apéritif. Mais il trouvera une place de choix aux cotés de poissons crus comme un carpaccio de saumon et flétan légèrement mariné, ou tout simplement un sashimi de thon rouge.

COMMENTAIRES DE PRESSE

2019 - Guide Bettane et Desseauve : 16/20
2019 - Guide gault et Millau : 16.5/20
2018 - Guide Gault Millau : 15/20
2018 - Bettane & Desseauve : 16/20
2017 - Guide RVF : 16/20
2017 - James suckling.com : 93/100
2016 - Le point - J.Dupont : 17/20
2014 - Tyson Stelzer - Australie : 91/100
Wine advocate - USA : 90/100



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

