

la terra e la passione

guide

Ed.
18/19

LE MIGLIORI

99

MAISON DI

**CHA
MPA
GNE**

Edizioni
Estemporanee





4, rue Jeanson
51160 Aÿ
Tel. +33 (0)3 26 55 32 31
www.champagne-geoffroy.com

Tipologia: RM
Superficie: 13 ha
Bottiglie: 100.000
Vitigni: chardonnay, pinot noir, pinot meunier, arbanne, petit meslier
Villaggi: Cumières, Damery

Importato da: **Maurizio Cavalli srl**


► STORIA E STILE

Si sente sempre più la mano di Jean Baptiste Geoffroy nella realizzazione degli champagne della maison, una sempre più rigorosa vinificazione parcellare, un utilizzo dei legni sempre più centrato, una maggiore espressione di vitigno e territorialità unica, confermata dalla scelta, per lui essenziale se si vuole ottenere questo risultato, di dosare sempre meno. E inoltre la scelta di usare contenitori di materiali e forme diverse in fermentazione. Insomma uno sperimentatore, sempre più vicino al naturale, sia pure senza avere ancora scelto la strada del biologico. Gli assaggi di quest'anno confermano la bontà qualitativa raggiunta dalla maison: il Purereté dalla bellissima timbrica, classica e ritmata sia all'olfatto che in bocca, l'Empreinte 2009 ricco, scuro e carnoso con una affascinante nota quasi selvatica che lo distingue, il Saignée pieno, intenso, muscolare con frutto e speziature a comporre un quadro di bella possanza. E ancora Les Houtrants, parcella impiantata nel 2004 con noir, meunier, chardonnay, petit meslier e arbanne: un omaggio al territorio di Cumières che ha l'obiettivo di diventare anno dopo anno una sorta di termometro del lavoro aziendale. Abbiamo avuto occasione di assaggiarlo in varie degustazioni e siamo rimasti veramente impressionati: approfondiremo in futuro. E confermiamo che di Jean Baptiste sentiremo sempre più parlare.

► VINI



EXPRESSION BRUT PREMIER CRU


Blanc d'assemblage (50% pm, 40% pn, 10% ch) € <50 **M**  **D**



Sb. 10/2016. Bello questo approccio olfattivo netto, preciso e pulito, luminoso con la susina gialla e la mela in grande evidenza, poi la rosa. È al contempo identitario e delicato e ciò gli dà un notevole fascino, aiutato anche da una bella vena minerale che si ritrova all'assaggio, all'inizio contrastato da una materia soave e una bolla un po' aggressiva, quasi acerba, ma con un'interessante progressione che porta il ritorno della frutta e finisce con una prolungata sapidità ad accompagnare il sorso a lungo, con pulizia. Quiche lorraine. **Rinfrescante**



EMPREINTE 2009 BRUT PREMIER CRU


Blanc d'assemblage (75% pn, 5% pm, 20% ch) € <50 **M**  **D**



Sb. 11/2016. Naso di grande impatto sui toni scuri di frutto (chinotto, tamarindo, susina) e di ardesia, un bel floreale anch'esso scuro, una parte balsamica e quasi linfatica a disegnare un profilo selvatico, ricco e preciso che ci intriga molto, così come lo fa il sorso, denso e carnoso di polpa all'inizio, suadente e scuro, con il ritorno della parte balsamica e linfatica, la mineralità e l'acidità ben equilibrate, e un finale lungo, sapido, ben definito, elegante, assai piacevole. Sella di cervo coi frutti rossi. **Bagheera**



PURETÉ BRUT NATURE PREMIER CRU


Blanc d'assemblage (50% pm, 40% pn, 10% ch) € <50 M  D



Sb. 02/2017. Che bel ritmo ci trasmette, con uno sguardo alla classicità nel sottofondo di panificazione, poi le spezie, una leggera nota affumicata, il tono fruttato di pesca bianca e una bell'impressione di uva che concorre a una definizione nitida, progressiva, luminosa, che ci porta, sulla scorta delle erbe (timo e maggiorana) e un afflato marino al sorso nel quale la classicità ritorna con una bella eleganza e una drittezza che ci colpisce. Forse è meno sfaccettato e complesso del naso, ma nel frutto e nella mineralità si allunga e finisce per convincere assai. Rana pescatrice al forno. **Jam session**




BLANC DE ROSE EXTRA BRUT

Rosé d'assemblage (50% pn, 50% ch) € <50 M  D

Sb. 06/2016. Bel colore e bel naso con la ciliegia in grande evidenza, poi l'arancia, il rabarbaro, l'anguria in un continuum davvero di grande fascino, con la vena minerale ferrosa di sottofondo che diventa quasi ematica e conferma un carattere identitario. All'assaggio il vino si esprime quasi interamente con ingresso morbido di frutto scuro, melograno, e una parte tannica, di bucce, che lo frena notevolmente, lo accorcia e lo penalizza. Peperonata. **Inibito**



ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT PREMIER CRU

Rosé de saignée (100% pn) € <50 M  D



Sb. 02/2017. Ci piace fin dall'inizio, aggraziato, ma al contempo scuro, intenso, ampio, spontaneo, con il frutto rosso in evidenza, tamarindo e chinotto in particolare, che mette quasi in secondo piano la vena minerale che c'è ma gioca di spalla, poi il floreale, il pepe nero a portarci fino all'assaggio, pieno, muscolare, con il ritorno del frutto rosso, tamarindo e arancia in scorza, e una progressione minerale davvero impressionante che ci porta fino al finale lungo, convincente e gustoso. Tomahawk di angus irlandese. **Vigoroso**

È stata degustata anche la cuvée Volupté Brut Premier Cru