



ARNAUD LALLEMENT
[Émotions en Champagne]
La suite

Éditions
de La Martinière

PHOTOGRAPHIES
MATTHIEU CELLARD
TEXTES
PHILIPPE TOINARD

CHAMPAGNE GEOFFROY

[Jean-Baptiste Geoffroy]

Le déménageur

« Quand on n'a plus assez de place et que les conditions de travail deviennent compliquées, il faut se résoudre à bouger. » Jean-Baptiste Geoffroy est installé à Aÿ, mais étonnamment, il ne possède aucune vigne sur ce terroir. La raison ? Le berceau de la famille se trouve à Cumières, à 6,6 kilomètres de Aÿ. C'est là-bas que Roger Geoffroy, avec son épouse Julienne, a élaboré ses premières bouteilles dans les années 1950. Ensuite, le fils René a pris la relève jusqu'à ce que Jean-Baptiste arrive à son tour en 1988. En 2006, il se rend compte que Cumières devient trop petit. « Tout le travail et les bâtiments étaient morcelés. On faisait l'assemblage d'un côté, le vieillissement de l'autre. Ce n'était plus possible de continuer à travailler dans ces conditions. »

À cette époque, les Champagnes Collet mettent en vente leur siège des années 1920 au cœur de Aÿ. Décision est prise, en 2008, de tout transférer dans cet immense bâtiment, à l'exception du matériel agricole qui reste à Cumières, au plus près des vignes. Jean-Baptiste a désormais à sa disposition une cave à 15 mètres de profondeur, parfaite pour travailler en gravité et un nombre de cuves lui permettant d'isoler les jus de certaines parcelles. Il vinifie ensuite ceux-ci en barriques ou en foudres « parce que la taille du contenant permet de ne pas boiser le vin mais l'aide à s'oxygéner ». C'est le cas pour les cuvées Empreinte et Terre.

Si toutes les cuvées de Jean-Baptiste sont remarquables, il a également su se démarquer de ses confrères en proposant un rosé Blanc de Rose. En Champagne, les rosés sont habituellement réalisés de deux façons, soit en assemblant un vin blanc à un rouge de l'AOC Coteaux-Champenois, soit en laissant les jus macérer avec les peaux de raisins noirs. C'est ce que l'on appelle le rosé de saignée. Jean-Baptiste a osé la co-macération de pinot noir et chardonnay dans une cuve ouverte en chêne. « Je voulais proposer quelque chose de différent », explique-t-il. C'est réussi !

Aÿ (Marne)



Cuvées coup de cœur

Volupté Premier Cru brut
(70 % chardonnay, 30 % pinot noir)

Empreinte
Premier Cru brut
(75 % pinot noir, 20 % chardonnay,
5 % pinot meunier)

Blanc de Rose Premier Cru
extra-brut (50 % chardonnay,
50 % pinot noir)





