

Samuel Cogliati

Champagne

I vini fermi: rossi, rosati, bianchi



possibilia 

cializza, non essendo pienamente convinto della qualità (*sic!*) – un **coteaux-champenois bianco** da chardonnay. Il **2005**, assaggiato in azienda, è un vino di razza, speziato, molto teso, che chiude su una sensazione nervosa serrata e appena asciugante. Potrebbe valere senza esitazioni un *village* della Côte de Beaune o dell'Yonne. Chissà che un giorno non esca sul mercato? •

René Geoffroy

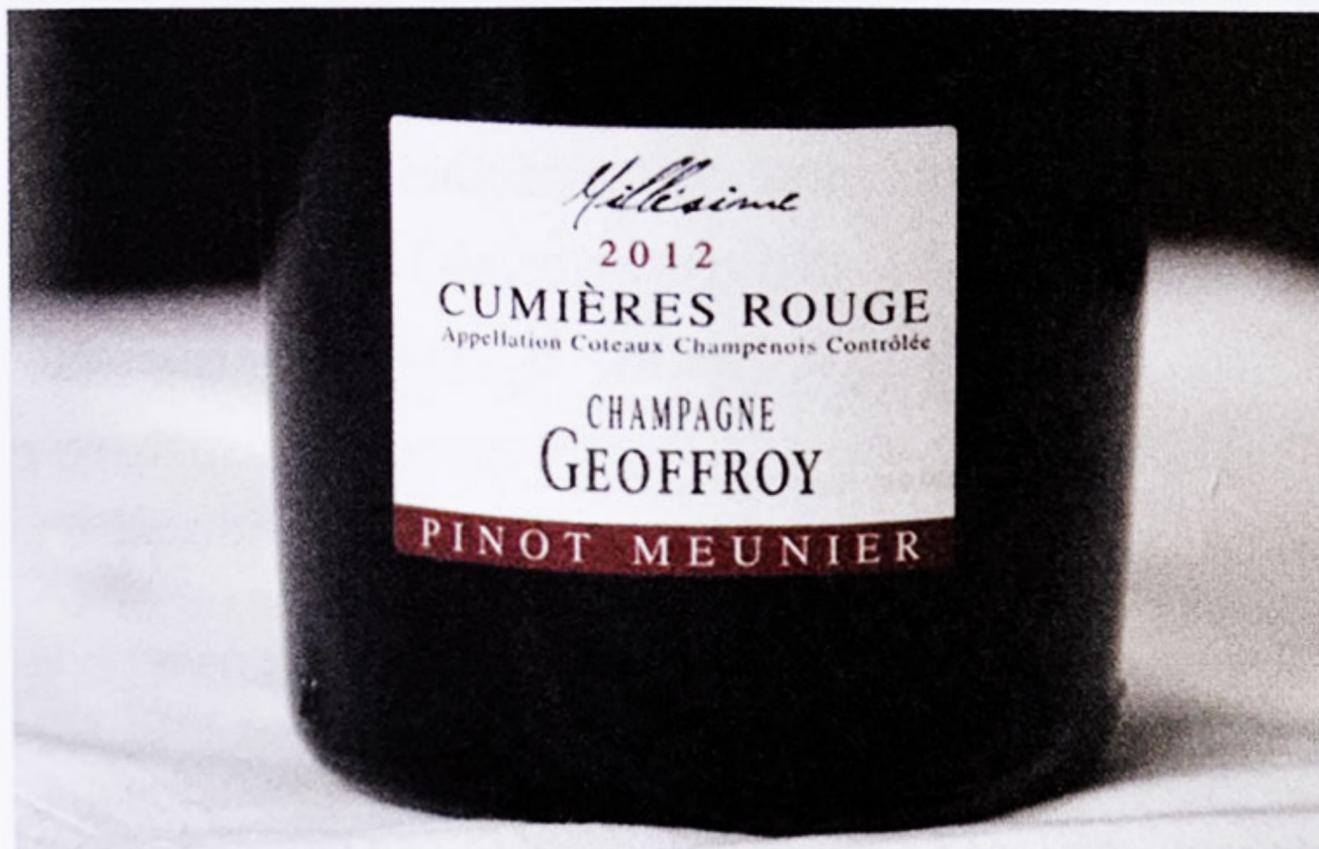
 4, rue Jeanson – 51160 Ay | +33(0)3.26.55.32.31
| www.champagne-geoffroy.com | info@champagne-geoffroy.com

Il domaine

A Cumières, nella Grande Vallée de la Marne (riva destra), i Geoffroy sono viticoltori da secoli, e da oltre 50 anni vinificano le proprie uve e vendono i propri vini. Il *domaine* si estende anche su Hautvillers, Damery e Fleury-la-Rivière (sempre sulla riva destra del fiume), ma sono appunto gli appezzamenti più precoci di Cumières (terroir noto proprio per questo motivo) a produrre i rossi tranquilli. I terreni sono sarchiati e

inerbiti spontaneamente, i fertilizzanti di natura organica, i trattamenti chimici ridotti e mirati. I cumières rossi di Jean-Baptiste Geoffroy intendono mantenere viva una tradizione inaugurata dal nonno Roger negli anni Cinquanta. La vinificazione avviene in tini aperti a cappello sommerso, prima di un affinamento in legno, proseguito poi in acciaio. Nessuna chiarifica né filtrazione precede l'imbottigliamento.

Oltre che per i coteaux rossi, Geoffroy è noto anche per il suo buon ratafia de Champagne, mistella ottenuta da mosti di pinot fortificati con acquavite prodotta in azienda.



I vini

I rossi di casa Geoffroy offrono una certa affidabi-

lità e continuità espressiva, se non assolute vette qualitative. Il *coteaux-champenois Premier cru Cumières rouge pinot noir*¹⁶ è una declinazione assai ortodossa di questo cru: assemblaggio di tre o quattro annate, propone un naso lieve e vinoso, leggermente vegetale e non molto incisivo, con note confettate. La bocca è condotta sul filo dell'acidità e di un riverbero aromatico dolce. Finale metallico, succoso e persistente, per un vino sottile, dalla fattura moderna e dalla polpa leggera. Più coinvolgente il *cumières rouge Premier cru pinot meunier 2012*¹⁷ – terza edizione della serie – serio, severo, saldo e croccante, ma non scorrevole. Possiede una certa concentrazione tattile, con un delicato allungo ferroso. Alla lunga mette in luce una certa rusticità (caramello, estrazione fenolica, note vegetali), che ne fanno un rosso più d'impatto che di suadenti sfumature. Al contrario, mi è parso peccare di carattere e

16 GVdM (Cumières) | pn 100% | età media delle viti 45 anni | fermentazione in legno grande | malolattica e affinamento in legno medio e piccolo per 10 mesi | conservazione in acciaio | alcol 12,5% • Degust.* 04/2018 – [prezzo 20-25 euro]

17 GVdM (Cumières) | pm 100% | età media delle viti 60 anni | fermentazione in legno grande | malolattica e affinamento in legno medio e piccolo per 10 mesi | conservazione in acciaio | imbottigliato a 01/2015 | alcol 12,5% | produzione 1.900 bottiglie • Degust.* 04/2018 – [40 euro]

di scarsa corralità espressiva il *cumières Premier cru pinot noir 2009*¹⁸, statico e scisso tra esuberante dolcezza aromatica e acidità non armoniosa. Sembra una prova che le annate calde non coincidono necessariamente con una generosità premiante neppure sotto queste latitudini.

Di ben altra raffinatezza e assai più convincente è il *cumières rouge 2003*¹⁹, senz'altro valorizzato dal suo lungo invecchiamento. Maturo e delicato, è vivido e sospinto da un piglio ancora deciso, nonché dotato di una accurata definizione del gusto. La struttura è leggiadra e al contempo presente e tonica. In questo caso l'annata calda ha portato in dono una lodevole gradualità espressiva! Ottimo cumières rosso, peraltro versatile a tavola: si può abbinare a un trancio di tonno di corsa di Carloforte condito con capperi, così come a un parmigiano-reggiano di media stagionatura.

Davvero sorprendente il *coteaux-champenois*

18 GVdM (Cumières) | pn 100% | età media delle viti 60 anni | fermentazione in legno grande | malolattica e affinamento in legno medio e piccolo per 10 mesi | conservazione in acciaio | imbottigliato a 07/2014 | produzione 1.900 bottiglie • Degust.* 04/2018 – [40 euro]

19 GVdM (Cumières) | alcol 12% • Degust. 04/2018 – [prezzo NC]

Premier cru Cumières blanc 2011²⁰, peraltro figlio di un'annata precoce e controversa. L'esito è un bianco risoluto, fortemente segnato dal rovere ma non per questo sgraziato. La barrique gli ha anzi conferito una dolcezza aromatica già molto ben fusa alla tensione della trama, offrendo un vino appariscente e di evidente ispirazione borgognona, sospinto da una persuasiva ricchezza del frutto esotico. Buona confezione e stile vistoso ma assai bevibile. •

Olivier Horiot

 25, rue de Bise, Ricey-Bas – 10340 Les Riceys |
+33(0)3.25.29.32.16 | www.horiot.fr | champagne@horiot.fr

Il domaine

La vicenda imprenditoriale di Olivier Horiot è alquanto singolare. L'azienda agricola coltiva da decenni uva da vino, ma anche altri vegetali, quali i cereali. Curiosamente lo champagne – nel qua-

20 GVdM (Cumières) | ch 100% | affinato 40 mesi in barrique | imbottigliamento 02/2015 | non chiarificato né filtrato | produzione 270 bottiglie | alcol 12,5% • Degust. 05/2018 – [prezzo NC]