

Gault & Millau

L'expert gourmand

2019

3 900 restaurants et bistrots

2 500 tables à moins de 30 €

Plus de 400 nouveautés

300 Jeunes Talents

300 lieux pour
gourmets 2.0

Gault & Millau

pop

Street Food
Cantines
Coffee shops
Bars à Vins

René Geoffroy

RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

4 rue Jeanson - 51160 - A ? - T: 03 26 55 32 31

Installés dans la grande Vallée de la Marne, René et Jean-Baptiste Geoffroy ont une prédilection pour les cépages rouges, pinot noir ou pinot meunier - le chardonnay servant d'appoint. Leurs champagnes sont pleins et vineux grâce à un ensoleillement généreux, car toutes les vignes de Cumières sont en coteaux. Les vinifications - désormais dans les nouvelles installations d'Aÿ - sont menées en foudres de chêne et évitent systématiquement la fermentation malolactique.

Expression brut (1er cru)

BSA | 16/20 |



Les amateurs de poissons crus vont se régaler avec cette cuvée qui porte bien son nom. Le nez est élégant, sur la quetsche, la framboise et la rhubarbe. La bouche est fine, légère et tramée par une fraîcheur citronnée.

Les Houtrants Complantés brut nature (1er cru)

BSA | 16/20 |



Champagne idéal pour l'apéritif grâce à sa fraîcheur et son accessibilité. Le nez est évanescent, avec les agrumes frais, le cassis et l'airelle. La bouche, enveloppante et fraîche, contraste avec son énergie.

Millésime extra brut (millésimé)

2004 | 16,5/20 |



Majoritaire en chardonnay, cette cuvée a été dégorgée en 2018. Le nez est brioché et pâtissier, sur des notes de cake au citron. La bouche, ronde et enveloppée, est presque veloutée avec des saveurs de meringue. C'est un vin nourrissant qui possède beaucoup de présence. Par sa richesse, sa concentration et la sensation de douceur, il est plutôt atypique dans ce millésime 2004. Il semble parti pour des années de garde. À déguster sur un beau poisson ou un homard à la vanille. Tarif du Magnum.

Terre extra brut (1er cru millésimé)

2006 | 17/20 |



Superbe cuvée. Un vrai coup de cœur. Le nez est d'une rare richesse, avec des arômes de fruits rouges frais, la main de Bouddha, les fruits à noyau et le bois blond. La bouche est à la fois fine et intense, enrobée par un boisé envoûtant. À servir dans des verres à Bourgogne pour en profiter pleinement.

Blanc de Rose brut (1er cru rosé de saignée)

BSA | 16,5/20 |



La combinaison du pinot noir et du chardonnay dans la macération offre un profil étonnant. Le nez allie donc le fruit blanc et rouge, sous couvert de rose et de sureau. La bouche est fraîche, raffinée, avec une finale longue qui rappelle le zeste d'agrumes.

Rosé de Saignée brut (1er cru)

BSA | 15,5/20 |



Ce rosé est un champagne d'amateurs. La couleur rappelle le claret et le nez est intense sur des arômes de soupe de fruits rouges, de réglisse et de pot pourri. La bouche est riche, ronde et ponctuée par de fins tanins. Une viande rouge pourrait s'accommoder de ce Rosé de Saignée.

Gault & Millau
L'expert gourmand

2019

ALESSI ITALY MAGNUM CHAMPAGNE