

Gault & Millau

L'expert gourmand



GUIDE
CHAMPAGNES
2018

380 Maisons • 1 650 champagnes

René Geoffroy

RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

4 rue Jeanson - 51160 - Aÿ - 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.

Empreinte brut (millésimé)

2009 | 17/20 | -



Très floral, le nez exprime des notes de muguet et de lilas, puis d'écorces d'agrumes et une touche de miel. La bouche apparaît particulièrement bien équilibrée malgré l'effet millésime : la puissance est là, mais surtout une finale salivante où de fins amers apportent du relief.

Expression brut

BSA | 15/20 | -



Pur et précis, le nez évoque la poire mûre, le bonbon Arlequin et le sablé breton. Construite autour d'une acidité vivifiante, la bouche réserve une finale salivante. Superbe champagne d'apéritif.

Les Houtrants Complantés brut nature (1^{er} cru)

BSA | 16/20 | -



Cette cuvée confidentielle qui met en scène l'ensemble des cépages de la champagne, y compris les plus rares, offre un nez sur la noix fraîche et le chèvrefeuille. Le milieu de bouche opulent est rapidement relayé par une fraîcheur vivifiante.

Millésime extra brut

2005 | 17/20 | -



Un feu d'artifice aromatique au nez : praliné, brioche, miel, mais aussi le registre minéral avec cette odeur de craie humide. La bouche possède la profondeur des grands bourgognes et la persistance des grands champagnes.

Pureté brut nature

BSA | 16/20 | -



Le nez, particulièrement frais, exprime des notes d'agrumes (pomelo, citron vert), relevées d'un trait de sauce soja. La bouche très étirée, sublimée par une bulle fine, se clôt sur une finale salivante à souhait.

Volupté brut (1^{er} cru millésimé)

2008 | 16,5/20 | -



Majorité de chardonnay pour cette cuvée au nez subtil de fruits secs (noix de cajou, abricot), de miel, d'épices : un vrai nez de 2008, avec la fraîcheur, la complexité et surtout la finesse de cette grande année. La bouche est harmonieuse entre puissance et dosage. Idéal pour la table avec un tartare de veau et huîtres.

Blanc de Rose brut

BSA | 15/20 | -



Une cuvée de rosé solaire et digeste. Malgré une légère réduction, le nez se montre ouvert et gourmand. La bouche tendue et charnue évoque en finale la framboise et les pétales de rose.

Rosé de Saignée A Rosalie brut (1^{er} cru)

BSA | 16/20 | -



Ce rosé de saignée se dévoile sans retenue, avec beaucoup de panache fruité : au nez, le coing, la violette, la pomme et la framboise se répondent. La bouche très aérienne est plus intense que sur la cuvée Blanc de rose.

Ratafia de Champagne

Ratafia de Champagne doux

BSA | 15/20 | -



Ce ratafia réalisé à base de fine offre un nez expressif et pur. On est dans le raisin de pinot, on retrouve la prune, les petites cerises à l'eau-de-vie. Équilibre réussi entre l'alcool et la richesse. À déguster avec une forêt noire.