

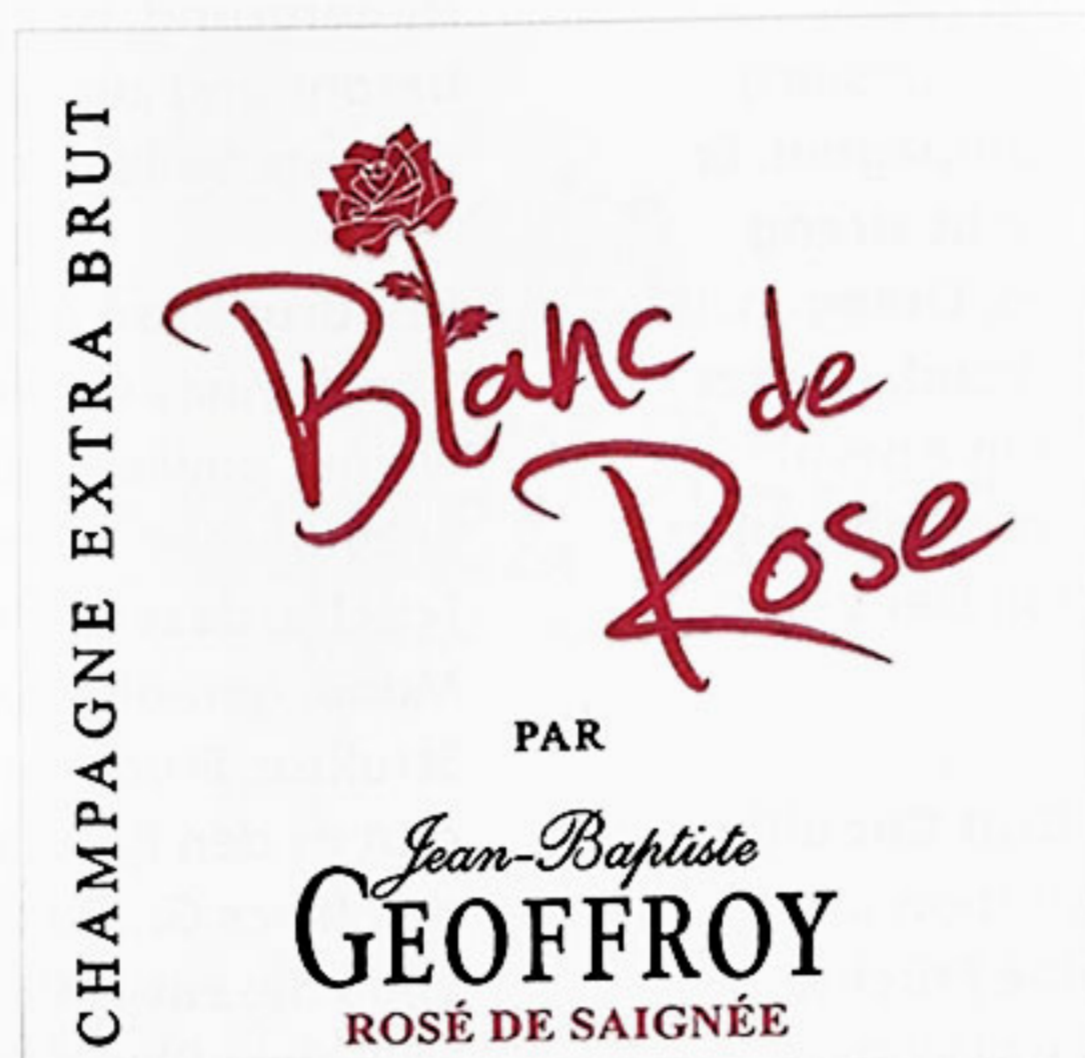


Gerhard
Eichelmann

Champagne

EDITION | 2017

GEOFFROY



4, rue Jeanson, 51160 Aÿ Champagne

Tel. 03.26.55.32.31, Fax: 03.26.54.66.50

www.champagne-geoffroy.com

info@champagne-geoffroy.com

Besuchszeiten: 9-12 + 14-18 Uhr, nach Vereinbarung

Besitzer René & Jean-Baptiste Geoffroy

Rebfläche 14,5 Hektar

Produktion 120.000 Flaschen

Importeure Unger (D); Le Cru (A); Wunderle (CH)

Bis Anfang des 17. Jahrhunderts lässt sich die Familie Geoffroy in Cumières zurückverfolgen, 2008 aber verlegte man den Betrieb nach Aÿ, zu beengt war man in Cumières. Heute wird das Gut von René Geoffroy und seinem Sohn Jean-Baptiste geführt. Die Weinberge, 35 Parzellen, liegen hauptsächlich in Cumières (11 Hektar), aber auch in Damery (1 Hektar) und Fleury-la-Rivière (2,5 Hektar). 42 Prozent der Rebfläche nimmt Pinot Noir ein, 39 Prozent Pinot Meunier und 19 Prozent Chardonnay. 2005 wurde in der „Les Houtrants“ genannten Lage in Cumières etwas Arbanne und Petit Meslier gepflanzt, aber auch Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir. Der Wein aus dieser Lage wird mit den natürlichen Hefen vergoren; die erste Ernte 2008 hat Jean-Baptiste Geoffroy komplett „sous liège“ auf Magnums gefüllt, die er als Reserveweine nutzt. Die erste Tirage erfolgte 2011, ebenfalls „sous liège“, nur mit 3 Kilogramm Druck, diese Tirage

enthält Weine der Jahre 2008 bis 2010. Im neuen Sitz in Aÿ werden alle Champagner und Weine ausgebaut, die Verarbeitung erfolgt mittels Schwerkraft. Alle Parzellen werden gesondert vinifiziert. Die Weine baut Jean-Baptiste Geoffroy in thermoregulierten, emaillierten Tanks und in Eichenholzfässern aus, die malolaktische Gärung wird blockiert. Die besten Partien eines Jahrgangs, unabhängig von der Rebsorte, kommen unmittelbar nach dem Keltern ins Barrique, wo sie die alkoholische Gärung durchlaufen. Die Cuvée Expression bleibt mindestens zwei Jahre auf der Hefe, alle anderen Cuvées mindestens drei Jahre. Es gibt keine festen Regeln für die Assemblage, Jean-Baptiste Geoffroy stellt diese jahrgangsspezifisch zusammen. Tirage für Rosé und Cuvée Expression ist im März, die anderen Cuvées werden meist Ende Mai auf die Flasche gefüllt.

Die Stilistik _____

Die Champagner von Jean-Baptiste Geoffroy sind alle charaktervoll und eigenständig, unterscheiden sich deutlich von einander. Das macht es schwer von einer einheitlichen Stilistik zu sprechen, ebenso die Tatsache, dass Jean-Baptiste Geoffroy noch dabei ist sein Programm zu entwickeln; durch ihre Kraft und Substanz passen sie aber sehr gut als Essensbegleiter, insbesondere die Jahrgangschampagner. Und wer Rosés liebt, kommt an Jean-Baptiste Geoffroy nicht vorbei, beide sind herrlich eigenständig, fruchtbetont, betörend.

Der **Expression Brut Premier Cru (2011)** besteht aus 50 Prozent Meunier, 40 Prozent Pinot Noir und 10 Prozent Chardonnay, enthält 40 Prozent Reserveweine des Vorjahres, die Dosage beträgt 8 Gramm. Er zeigt feine Frische und Frucht, weiße Früchte, etwas Apfel, Quitte, ist klar und harmonisch, klar und zupackend, besitzt gute Harmonie, Struktur und Biss, viel Frische noch im Abgang. Der **Pureté Brut Nature (2010)** besteht aus 50 Prozent Meunier, 40 Prozent Pinot Noir und 10 Prozent Chardonnay, er wird vier Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er zeigt rauchige Noten, feine Frische, weiße Früchte, etwas Zitrus, ist frisch und geradlinig, präzise und zupackend, ganz leicht mineralisch und salzig noch im Abgang. **2009** ist kraftvoll, präzise und herrlich frisch. Der **Empreinte Brut Millésime 2009 Premier Cru** besteht aus 75 Prozent Pinot Noir, 5 Prozent Meunier und 20 Prozent Chardonnay, 80 Prozent des Weines wird im Holz ausgebaut, die Dosage beträgt 6 Gramm. Er zeigt feine rauchige Noten, kommt frisch in den Mund, lebhaft, besitzt gute Fülle und Substanz, feine Frische noch im Abgang. **2008** ist kraftvoll und zupackend, besitzt gute Struktur, Substanz und Frische, viel Länge und Nachhall. **2007** ist kraftvoll, komplex, klar und nachhaltig. Die **Cuvée Volupté Brut 2007 Premier Cru** ist ein Chardonnay, eine Selektion der besten Chardonnay-Parzellen in Cumières (Montagne, Chênes, Tourne Midi), von durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, enthält 2007 je 10 Prozent Pinot Noir und Meunier (zukünftig wird es einer reiner Blanc de Blancs sein), nur die Cuvée wird verwendet, 45 Prozent des Weines wurde in Barriques und Demi-Muids ausgebaut, die malolaktische Gärung wurde blockiert, die Dosage beträgt 4

Gramm. **2007** zeigt rauchige Noten, viel reife Frucht, feine Frische, ist frisch, klar und zupackend, komplex, harmonisch, besitzt viel Substanz, feine salzige Noten im Abgang. Der **Extra-Brut Millésime 2005 Premier Cru** stammt von den ältesten Reben (im Durchschnitt 50 Jahre alt), besteht aus 53 Prozent Chardonnay, 30 Prozent Pinot Noir und 17 Prozent Meunier, wird komplett in Barriques und Demi-Muids ausgebaut, der Wein wird nicht filtriert, wurde acht Jahre „sous liège“ (mit Naturkorken) auf der Hefe ausgebaut, mit 4 Gramm dosiert. **2005** ist konzentriert und rauchig, zeigt etwas Mandeln, besitzt Kraft und Fülle, viel Substanz, gute Struktur und Länge, ganz feine Bitternoten im Abgang. Der **Les Houtrants complantés Brut Nature Premier Cru** zeigt viel reife Frucht, ein wenig rauchige Noten, ist kraftvoll, kompakt, druckvoll, salzig und mineralisch, gewinnt an Länge und Nachhaltigkeit. Der **Blanc de Rose Extra-Brut Premier Cru** besteht je zur Hälfte aus Chardonnay und Pinot Noir, ist aber kein Rosé d'Assemblage, denn die Trauben werden zusammen maceriert, die Dosage beträgt 2 bis 3 Gramm. **2012** ist faszinierend klar, zeigt rote Früchte, rauchige Noten, ist komplex, frisch, präzise, druckvoll, klar und lang, sehr puristisch. Der **Rosé de Saignée Brut Premier Cru (2012)** ist ein reinsortiger Pinot Noir, wird etwa zweieinhalb Tagen maceriert. Er zeigt eindringliche Frucht, rote Früchte, ist kraftvoll, fruchtbetont, intensiv, besitzt gute Fülle und Harmonie, Struktur und Länge, **2011** ist intensiv, fruchtbetont, lang. Der **2012 Cumières Rouge Pinot Meunier Coteaux Champenois** zeigt herrlich viel Frucht, etwas Vanille, ist intensiv und reintonig, ist klar und geradlinig, besitzt reintonige Frucht, gute Struktur und Frische. ➤



Die Bewertungen / Preise in Deutschland

★★★	René Geoffroy Expression Brut Premier Cru (2011).....
★★★★	René Geoffroy Pureté Brut Nature (2010).....
★★★★	René Geoffroy Pureté Brut Nature (2009).....
★★★★	René Geoffroy Empreinte Brut Premier Cru 2009.....
★★★★★	René Geoffroy Empreinte Brut Premier Cru 2008.....
★★★★	René Geoffroy Empreinte Brut Premier Cru 2007.....
★★★★	René Geoffroy Volupté Brut Premier Cru 2007.....
★★★★	René Geoffroy Extra-Brut Millésimé 2005 Premier Cru.....
★★★★★	René Geoffroy Les Houtrants complantés Brut Nature Premier Cru (2011).....
★★★★★	René Geoffroy Blanc de Rose Extra-Brut (2012) Premier Cru.....
★★★★★	René Geoffroy Rosé de Saignée Brut (2012) Premier Cru.....
★★★★	René Geoffroy Rosé de Saignée Brut (2011) Premier Cru.....
★★★★	René Geoffroy 2012 Cumières Rouge Pinot Meunier Coteaux Champenois.....