



2019

LE GUIDE
DES MEILLEURS
VINS
DE FRANCE



6 500 VINS SÉLECTIONNÉS
L'INVENTAIRE COMPLET DES CUVÉES BIO
ET BIODYNAMIQUES



RENÉ GEOFFROY

Ce domaine d'Aÿ dirigé par Jean-Baptiste Geoffroy est le meilleur représentant du vignoble solaire et très pinot de Cumières. En aval d'Épernay, sur la rive droite de la Marne, ce cru simplement classé en "premier" est digne d'un grand quand le millésime est de la fête. Ici les vignes sont de plus en plus travaillées. Les vins naturellement plantureux ne font pas leur fermentation malolactique et les dosages sont légers. Leurs bulles dociles se montrent très expressives, aromatiques, généreuses en saveur de pinot (fruits rouges), toujours d'une excellente fraîcheur malgré leur vinosité et leur expression terrienne.

Les vins : la droiture et la pureté sont toujours recherchées par Jean-Baptiste Geoffroy. Expression (moitié de meunier, 2012-2013) et Pureté illustrent le style tonique et ciselé de ses champagnes. L'Empreinte 2011 est à boire désormais car il est marqué par un caractère un peu végétal typique du millésime. Dans les millésimes solaires, Volupté 2009 et Terre 2006 s'épanouissent avec densité et beaucoup d'ampleur. Leur fermeté en fin de bouche s'estompera à table dès aujourd'hui. Les rosés s'affirment par une légère rusticité tout en étant dotés d'une concentration de jus haute en couleur. Deux coteaux-champenois rouges sont à découvrir :

CHAMPAGNE

nous avons une préférence pour le 2012, qui allie intensité mûre du millésime et acidité saillante de ce vignoble septentrional. Il devrait vieillir admirablement.

	Brut Nature Premier Cru Pureté	15
	Brut Premier Cru Empreinte 2011	14,5
	Brut Premier Cru Expression 2013	14
	Brut Premier Cru Volupté 2009	15
	Extra-Brut Premier Cru Terre 2006	15,5
	Extra-brut Premier Cru Rosé de Saignée 2013	15,5
	Coteaux Champenois Cumières Pinot Meunier 2012	16
	Coteaux Champenois Cumières Pinot Noir 2009	14,5

Le coup de ♥

	Brut Nature Premier Cru Les Houtrants Complantés	16
---	---	----

Issu d'une parcelle complantée de pinot noir, meunier, chardonnay, arbane et petit meslier, le vin est bien typé par ces vieux cépages qui apportent une certaine patine et des nuances florales. Beaucoup de vinosité sapide laissant une sensation terrienne.

Rouge : 12 hectares.

Pinot noir 56 %, Pinot meunier 44 %

Blanc : 2 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 110 000 bt/an

RENÉ GEOFFROY

4, rue Jeanson, 51160 Aÿ

03 26 55 32 31 ●

www.champagne-geoffroy.com ● Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

De 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Propriétaire : René et Jean-Baptiste Geoffroy