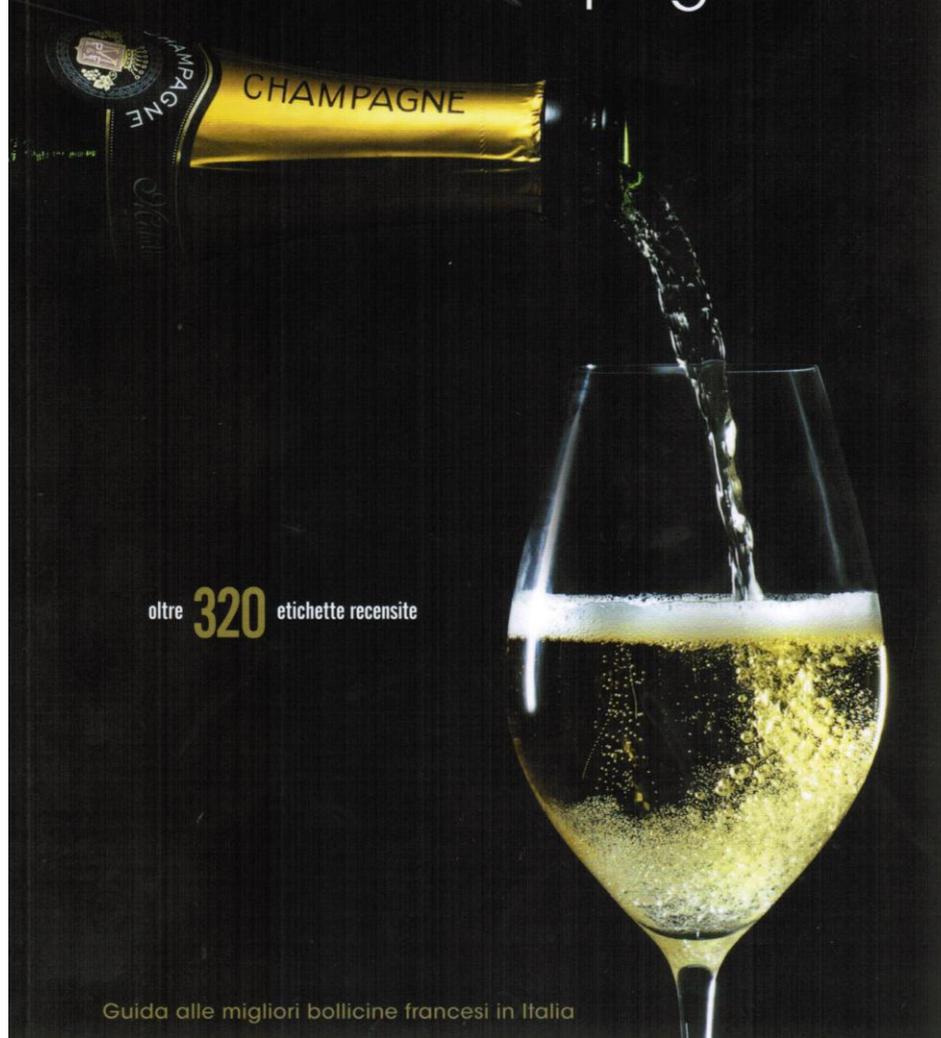


EDIZIONE 2016-17

Grandi Champagne



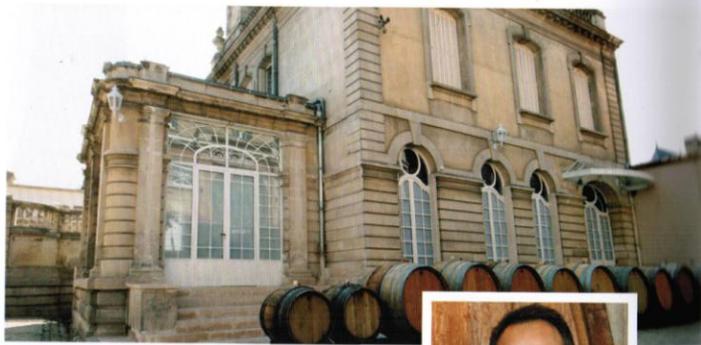
oltre **320** etichette recensite

Guida alle migliori bollicine francesi in Italia

René Geoffroy

(RM)

Champagne René Geoffroy
Rue Jeanson 4 - 51 160 Ay - Tel. 03/26553231
www.champagne-geoffroy.com



Descrivere Jean-Baptiste Geoffroy, uno dei vigneron più preparati e decisi della Champagne, in una sola parola è, tutto sommato, facile: perfezionista. Lo dimostra la scelta coraggiosa, fatta nel 2008, di traslocare tutta la cantina dalla originaria Cumières ad Ay, non solo per avere una struttura più grande ed efficiente, ma anche per avere locali mai 'contaminati' dai lieviti selezionati! Al contempo, sono state cambiate tutte le presse per tornare alle tradizionali Coquard, in grado di assicurare una spremitura particolarmente soffice, e tutta la linea è stata strutturata per lavorare per gravità. I vigneti di proprietà, invece, ammontano a 14 ettari, la maggior parte a Cumières, ma pure a Hautvillers, Damery, Fleury-La-Rivière, per un totale di 45 parcelle, piantate per il 40% a Pinot Noir, per un altro 40% a Pinot Meunier e per la restante parte a Chardonnay. Insieme ad altri produttori RM come, ad esempio, Vilmart, Geoffroy aderisce all'associazione Ampelos che bandisce l'impiego di prodotti chimici di sintesi in vigna. Tutte le vinificazioni avvengono separatamente per parcelle e con soli lieviti indigeni, in cave termoregolate, ma soprattutto in legno, dalla barrique al tonneau e fino alla botte; la malolattica non viene svolta e i dosaggi sono messi a punto dallo stesso Jean-Baptiste assaggiando di volta in volta alla cieca tutte le opzioni possibili. Da notare, infine, che le magnum maturano inderogabilmente due anni in più rispetto alle corrispondenti bottiglie.

Secondo noi: una delle *new-entry* più clamorose di questa edizione! Geoffroy è un RM 'naturale' ma mai improbabile, anzi i suoi champagne sono piacevoli al limite dell'irresistibile.

382

René Geoffroy

Pureté

40% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 50% Pinot Meunier

FRESCO ○○○○ ●●●○ ○○○○ ○○○○ MATURO
SECCO ○○○○ ●●●○ ○○○○ ○○○○ DOLCE
PREZZO (€) ●●●○ ○○○○ ○○○○ ○○○○ ○○○○



90/100

Il non dosato di Geoffroy, che ricalca esattamente l'assemblaggio del suo classico sans année (*Expression*), ma con una maggiore permanenza sui lieviti. Non a caso, è frutto delle annate 2007 e 2008 anziché delle 2009 e 2010 dell'altro. Vinificazione tutta in acciaio.

dég. dic. 2012 - Che idea vi può dare la parola champagne? Beh, mettete il naso in questo bicchiere e lo capirete all'istante: freschezza, mineralità, frutto. Paradigmatico della Denominazione, dunque, ma non solo, perché ci sono vivacità, croccantezza e una vena 'profumata' di fiori di campo. La bocca non è meno confortante, perché ritorna la grande freschezza che va a braccetto con una pulizia straordinaria, figlia solo in parte dell'assenza di dosaggio, perché in realtà è data da una materia nitida, brillante, energica, soprattutto precisa. Che si traduce in uno sviluppo fruttato e ancora intensamente minerale, a culminare con una chiusura addirittura salina. Proprio buono, ma buono da solo, senza mangiarci (nonostante sia un non dosato...), per il semplice piacere di berlo.

383

PIACERE

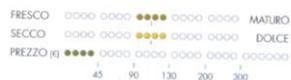




René Geoffroy

Empreinte 2007

76% Pinot Noir, 13% Chardonnay, 11% Pinot Meunier



91/100

L'impronta (traduzione del nome...) del Pinot Noir nel cuore del *terroir* di Cumières, ecco l'obiettivo del produttore con questo champagne. Selezione delle parcelle più precoci, con piante trentennali, quindi la sola *cuvée* è avviata alla fermentazione, per l'80% in legno (*foudre, demi-muids* e *barrique*). La malolattica, ovviamente, non è svolta. Ha maturato sei anni sui lieviti prima di essere dosato a 10 g/l.

dég. dic. 2012 - Salendo nella scala del produttore, questo millesimato ci mette di fronte a un'indubbia coerenza stilistica, ma anche a una maggiore complessità, a una superiore ricchezza, fatta di una materia grassa di frutta secca, ancora intensa di mineralità, ma di una mineralità più scura, rocciosa si tratta, oltre a spunti fumé, speziature e un'attraente sensazione di verticalità. La bocca è bella, rotonda, anzi cremosa, pertanto gustosa, valorizzata da una bollicina elegantissima, con uno sviluppo lineare, ma mai banale, fatto di un'acidità distesa che porta con sé un perfetto intreccio tra mineralità e frutta gialla matura, arricchita da una spolverata di cannella. Champagne generoso e veramente molto piacevole, che ha il vantaggio di sfoderare un dosaggio significativo, ma perfettamente integrato. Per non parlare dell'annata...

PIACERE

384

René Geoffroy

Cuvée Millésimé 2004

29% Pinot Noir, 71% Chardonnay



94/100

Il fiore all'occhiello della *maison*, prodotto solo nelle annate eccezionali e in quantità limitata (6.096 bottiglie e 367 magnum). È inteso come la quintessenza dell'annata ed è frutto delle vigne più vecchie, di almeno 50 anni. Solo la *tête de cuvée* è fermentata in *barrique* senza svolgere la malolattica e l'imbottigliamento avviene senza filtraggio. Quindi, 8 anni sui lieviti con il tappo di sughero (*bouchon liège*) e dosaggio di 2 g/l.

dég. gen. 2013 - Il naso tradisce immediatamente l'importanza di questo champagne, ricco, grasso, profondo. Il legno è avvertibile, per carità, ma non risulta né fastidioso, né eccessivo, anzi arrotonda e ispessisce la componente agrumata, la nota di miele tipo fiori d'arancio, la speziatura. Soprattutto, esibisce una tale freschezza da risultare teso e levigato. E la freschezza rappresenta il *leit-motiv* dell'assaggio, una freschezza che rende brillante la materia e ne equilibra l'opulenza, soprattutto contribuisce a rendere l'assaggio in continuo e interminabile divenire. Così, gli iniziali spunti di caramella d'orzo lasciano il testimone alla frutta tropicale (ananas), quindi ecco i ritorni agrumati, la mineralità marmorea, le naturali dolcezze a dispetto del dosaggio bassissimo e... Come detto, divertitevi a scoprirlo pian piano, lasciandolo evolvere nel bicchiere, riversandolo, assaporando il finale di bocca opulento, appagante. L'annata dice certamente la sua, ma qui Jean-Baptiste s'è superato!

PIACERE

385

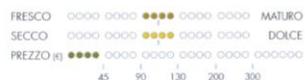




René Geoffroy

Rosé de saignée

100% Pinot Noir



89/100

Si tratta di un millesimato (2010) non dichiarato, con le uve da vigneti di 25 anni macerate per meno di 24 ore in un tino di legno. Segue la fermentazione in *cuve* inox termoregolate, ovviamente senza svolgimento della malolattica. *Dosage* 10 g/l.

dég. sett. 2013 - *Assemblage* o *saignée* a parte, i rosé possono essere polposamente fruttati, con una strizzata d'occhio alle dolcezze, oppure seguire una più rigorosa strada fatta di agrumi e mineralità. Bene, questo riesce a essere perfettamente in equilibrio tra le due, esprimendo frutti rossi dal melograno all'anguria, dolcezza di frutto, note di rosa e di thè, per un risultato non intrigante, ma addirittura attraente. Il palato è succoso, evidentemente da rosé, fresco e polposo allo stesso tempo, inizialmente tendente alla gelatina di lampone, ma poi i ritorni di melograno, gli spunti di erbe officinali e la sorprendente, netta mineralità mitigano ogni eccesso di dolcezza. E il finale asciutto, pulente, soprattutto per via dei ritorni di thè più che di tannino vero e proprio, lasciano la bocca gradevole e pulita. Il risultato è che si tratta di un rosé *de saignée* che si beve in maniera quasi compulsiva...

PIACERE

386

René Geoffroy

Blanc de rosé

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay



90/100

L'altro rosé della *maison*, anch'esso millesimato (2010) non dichiarato, ma frutto dell'unione paritetica delle due varietà, addirittura macerate insieme nello stesso tino di legno. Segue la fermentazione in acciaio, senza svolgimento della malolattica. Tiratura limitata a 2.000 bottiglie. *Dosage* 2 g/l.

dég. nov. 2012 - Nonostante la componente di Chardonnay, questo rosé sembra più vinoso del precedente, con un'intensa freschezza balsamica figlia della macchia mediterranea, quindi una nettissima mineralità iodata e, quasi in secondo piano, piccoli frutti rossi che riportano al ribes. È un rosé particolare, per non dire singolare, ma senza dubbio di forte e attraente personalità. Anche perché la bocca sembra confonderci inizialmente con un attacco fruttato, pur se acidulo, ma poi, invece, si fa decisa e asciutta, finanche autorevole, piacevolmente pulente sul finale, con il fruttato rosso sempre in secondo piano, quasi a volerti ricordare con un sussurro la sua natura da rosé. Inizialmente questo champagne può spiazzarti, ma sorso dopo sorso ti convince sempre più, fino a conquistarti, fermo restando che predilige la tavola. Goduria assoluta con il panino con la porchetta!

387

TAVOLA

