

Perpétuant une tradition vigneronne remontant au XVIII^e siècle, Jean-Baptiste Geoffroy est installé depuis 2006 à Aÿ, dans les locaux d'une ancienne coopérative. Ses racines sont à Cumières, village sur la rive droite de la Marne, presque en face d'Epernay, où il cultive 13,5 ha. Il a succédé à René, bien connu de nos premiers lecteurs. (RM)

Vieillessement : 2016-2019

Dégustation : filet mignon aux cerises

Cumières 2012 ★

Le pinot noir de Cumières est plus connu que le meunier, mais ce dernier cépage prospère aussi sur ces coteaux bien exposés. Jean Baptiste Geoffroy l'a vinifié en cuve de bois et élevé

douze mois en fût. Le vin en ressort bien coloré et délivre de francs parfums de cassis et autres baies noires, qui prennent l'aération des nuances de kirsch. Dans le même registre, la bouche est puissante, mais d'une rondeur élégante, avec un bon support acide. Déjà agréable, ce 2012 devrait bien évoluer.

Vieillessement : 2016-2021

Dégustation : Foie gras poêlé

Expression ★

Issue en grande majorité de raisins noirs (90%, les deux pinots), cette cuvée est portée par une belle fraîcheur et révèle de jolis arômes de fruits blancs, d'agrumes et d'aubépine. Sa tension fera merveille à l'apéritif ou sur du poisson.

Vieillessement : 2016-2020

Dégustation : copeaux de parmesan



Rosé de saignée ★

Le terme "rosé de saignée" indique un champagne né de la macération de raisins noirs (ici de pur pinot noir). Il en résulte une robe colorée tirant sur le rougé, des arômes intenses de cerise et une belle vinosité.

Champagne GEOFFROY, 4 rue Jeanson 51160 Aÿ, 03 23 55 32 31, info@champagne-geoffroy.com