

# CHAMPAGNE ARDENNE



**OFFERT**  
ce guide  
au format  
numérique





**CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY**

**4, rue Jeanson**

**☎ 03 26 55 32 31**

**[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)**

**[info@champagne-geoffroy.com](mailto:info@champagne-geoffroy.com)**

*Ouvert du lundi au samedi. Portes ouvertes la 1<sup>ère</sup> et la 3<sup>ème</sup> semaines de juin. Visite et dégustation à la propriété.*

En voilà qui n'ont pas froid aux yeux... René et Jean-Baptiste Geoffroy, de hommes de tradition, accueillent ici en toute simplicité. La création de cette maison familiale remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, avec aujourd'hui un vignoble de 13 ha. De leurs ancêtres, ils conservent le sens du goût et des saveurs. Les vignes se situent sur les coteaux de Damery, Hautvillers, Fleury-la-Rivière et surtout Cumières, et sont travaillées en lutte intégrée depuis de 15 ans. Le travail, parcelle par parcelle, la vinification par petit lot, à l'ancienne, et des vins qui vieillissent pour la plupart en foudres de chêne. Chez les Geoffroy (qui sont désormais installés à Aÿ), on aime travailler plus particulièrement les cépages rouges, pinot noir et pinot meunier pour élaborer des champagnes d'une qualité rare. À découvrir notamment, le champagne rosé brut, « Blanc de Rosé », un rosé de saignée. Parlons aussi du fameux cumières rouge traditionnel, un assemblage de trois années de vins issus d'une sélection des plus vieilles vignes où les raisins sont triés avant d'être foulés, vinifiés puis élevés dans la plus pure tradition. Pour en parler et déguster ces crus, les propriétaires vous accueillent dans une superbe bâtisse XIX<sup>e</sup> siècle.