



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 "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: Expression (base

2011 et 2012), avec 50% de meunier, est un apéritif poignant. Le vieillissement apporte du gras et de la complexité au vigoureux brut nature Pureté. Volupté 2008 n'a rien perdu de sa puissance et sa tension, mais les arômes évoluent vers des notes miellées. Servez-le sur une cuisine iodée. Savoureux et finement toasté, le 2005 évolue avec tendresse et charme. Il s'avère parfaitement épanoui. Le 2004 est plus digeste. Les rosés, hauts en couleur, sont bâtis sur une structure généreuse et expressive, particulièrement l'impactant rosé de saignée.

- Brut Nature Premier Cru Pureté (15/20)
- Brut Premier Cru Expression (14,5/20)
- Brut Premier Cru Volupté 2008 (15,5/20)
- Extra Brut Premier Cru 2004 (15,5/20)
- Extra Brut Premier Cru 2005 (15,5/20)
- Brut Premier Cru Rosé de Saignée 2013 (14,5/20)



Coup de cœur de l'année

- Brut Nature Premier Cru Les Houtrants Complantés (16,5/20)

Marqué de notes originales de curcuma et de réglisse, ce champagne vient d'une parcelle complantée de pinot noir meunier,

chardonnay, arbane et petit meslier. Il propose une accroche originale avec beaucoup de relief, et se montre presque tannique en bouche. Armé pour la garde, il fera merveille sur des viandes blanches.

Rouge : 12 hectares - Pinot Noir 56%, Pinot Meunier 44%

Blanc : 2 hectares - Chardonnay 100%

Production moyenne : 120 000 bouteilles par an