

rencontrer & découvrir

Followed

- ART de vivre - SPORT et loisirs -

Cinéma

RUFUS

Sport

Anne-Caroline

CHAUSSON

Peinture

BEN

Automobile

McLaren

540C

&
Bugatti

Type 35

Philippe

Etchebest

De Bordeaux à Top Chef

Dans la vie comme à l'écran

L 11742 10 07 630 € 10





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. La progression des derniers millésimes a permis au domaine d'obtenir sa première étoile dans notre édition précédente.

Les vins: les champagnes

impressionnent par leur expression saline et fraîche, notamment les cuvées non millésimées comme Expression (2011 et 2012), friand acidulé pour l'apéritif, et le brut Pureté, ciselé et revigorant. Empreinte 2009 est désormais apaisé et prêt à boire tandis que la Volupté 2008 est promise à un bel avenir. L'Extra-Brut 2000 est un des rares champagnes de ce millésime à avoir gardé une telle énergie tout en offrant un joli bouquet calme et une bouche savoureuse. Du côté des rosés de saignée, nous avons une préférence pour le Blanc de Rose dont le subtil parfum de fruits rouges acidulés et de rose rappelle de beaux coteaux-champenois. Le rouge de Cumières 2012 (pinot meunier) s'est bien ouvert et tisse un jus irrésistiblement gourmand.

Coup(s) de cœur de l'année

- Brut Nature Premier Cru Les Houtrants Complantés (17/20)

Ce parcellaire complanté (pinot noir, meunier, chardonnay, arbane et petit meslier) à Cumières est vinifié sans malo et non dosé. D'une très belle clarté, particulièrement pure, il propose des notes iodées et de cailloux avec une superbe bouche effilée et ciselée.



- Brut Premier Cru Volupté 2008 (16/20)

Un 2008 assemblé de chardonnay et de pinot noir, plein d'énergie, avec une trame saline très précise. Un champagne ciselé et long.

- Brut Nature Pureté (15,5/20)

- Brut Premier Cru Empreinte 2009 (15/20)

- Brut Premier Cru Expression (14,5/20)

- Extra brut Premier Cru 2000 (16,5/20)

- Extra brut Premier Cru 2005 (15,5/20)

- Brut Premier Cru Rosé de Saignée 2012 (15/20)

- Extra Brut Premier Cru Blanc De Rose (16/20)

- Coteaux Champenois Cumières Rouge Meunier 2012 (15,5)

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

Blanc : 2 hectares - Chardonnay 100%

Production moyenne : 120 000 bouteilles par an