

SPECIAL 2019

WORLD OF CHAMPAGNE



SPITZENCUVÉES IM GLAS:
ZWÖLF MACHER VERRATEN IHRE LIEBLINGSWEINE
200 TOP-CHAMPAGNER IM TEST

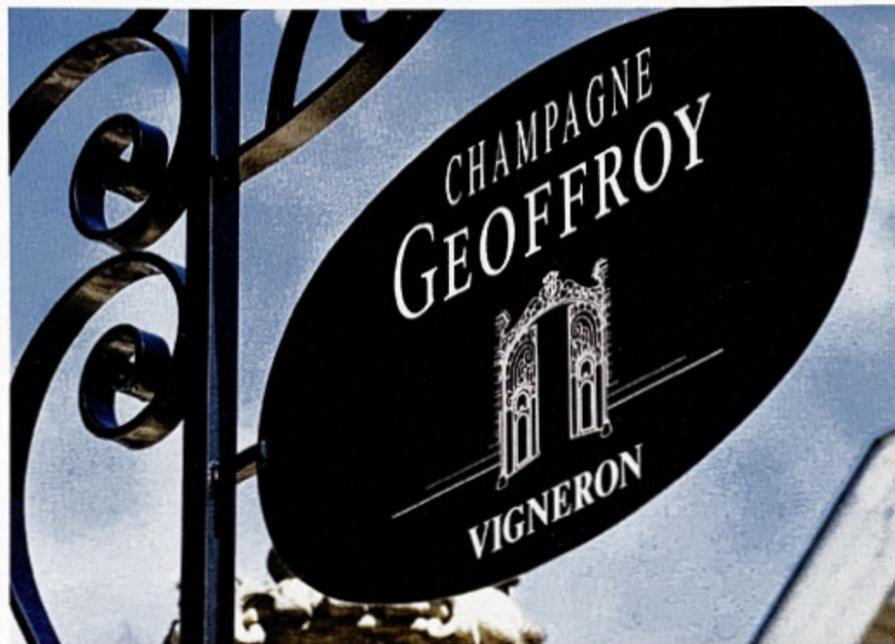
Vinum

GEOFFROY

TERROIR PUR

mit Jean-Baptiste Geoffroy

In Aÿ in unmittelbarer Nachbarschaft historischer Marken angesiedelt, gehört Geoffroy zum engen Kreis der Topproduzenten. Mit Les Houtrants Complantés präsentiert der Vollblutwinzer einen ganz besonderen Wein.



Auf Französisch wird das vermischte Pflanzen «complanté» genannt. Die Cuvée Les Houtrants Complantés stammt von einer 40 Ar kleinen Parzelle in Cumières im Tal der Marne, unserer Stammgemeinde. 2004 habe ich den Entschluss gefasst, diese Parzelle gemischt neu anzulegen: eine Zeile Meunier, eine Zeile Chardonnay, ergänzt durch Pinot Noir sowie Petit Meslier und Arbane, zwei alte regionale Varietäten. Ich wollte mich damit unmissverständlich zum Terroir bekennen und der einseitigen Sortenphilosophie den Rücken drehen, und zwar in einer unserer Spitzenlagen. Ein guter Entschluss, denn es hat sich herausgestellt, dass diese Parzelle deutlich weniger krankheitsanfällig ist als unsere Monokulturen. 2017 litten die Meunier ganz besonders unter der Fäulnis. Doch in Les Houtrants blieben sie kerngesund, als würden die Sorten sich gegenseitig beistehen im Kampf gegen die Krankheit. Wir arbeiten seit langem ohne Unkrautvertilger. Auch

punkto Krankheitsschutz versuchen wir so biologisch als möglich vorzugehen. Ich bilde mich weiter, pflege regen Austausch mit Winzern, die Erfahrung mit naturnahem Anbau haben, bestelle heute drei Hektar nach biodynamischen Richtlinien. Das vermischte Pflanzen passt da hundertprozentig in meine Philosophie.

Es ist unglaublich, aber wahr: Alle Trauben werden gleichzeitig reif, wir ernten sie am gleichen Tag, pressen sie gemeinsam in alten Korbpressen, der Most vergärt natürlich in emaillierten Tanks: Fünf Tage vor der Ernte füllen wir eine Kiste mit allen Sorten, pressen, lassen den Most in unserem warmen Labor, damit die Hefen ihre Arbeit aufnehmen, multiplizieren diesen Hefefuss und «impfen» damit die Tanks. Kein biologischer Säureabbau, keine Dosage, nur die Beigabe von Reserveweinen aus der gleichen Parzelle, die wir seit 2008 in Magnums aufbewahren. Les Houtrants, das ist wirklich Terroir pur!

Champagne Geoffroy
Meunier Les Tiersaudes Millésime 2013
17.5 Punkte | 2019 bis 2020

Verführerische Nase von Holunderblüten, ein Hauch Karamell, der nicht dominiert; cremiger Ansatz, delikater, eleganter Bau, luftig und leicht; die beste Meunier-Cuvée, die wir je verkosten durften, und ein Must für Entdeckungsfreudige.



Champagne Geoffroy
Pureté
17.5 Punkte | 2019 bis 2020

Beeindruckende, blumig-kräuterwürzige Aromatik, aber auch Noten von Gebäck; besonders elegant, schlank und rank, delikater und frisch und doch mit Persistenz und Spannung. Zu Süßwasserfisch, einem Zanderfilet.



Champagne Geoffroy
Les Houtrants Complantés
19 Punkte | 2020 bis 2024

Superbe, komplexe Aromatik von frischen Kräutern und Karambol, grünem Apfel, Birne, von ausgesprochener Rasse, mit bestechender Säure, von grosser, saftiger Länge mit dezenter Bitternote; eigenständig und unvergleichlich. Reifen lassen.



Champagne Geoffroy
Blanc de Rose
18 Punkte | 2019 bis 2022

Umworfende Aromatik von Leder und roten Beeren, frischen Kräutern, mineralische Komponente; kräftig im Ansatz, voller Rasse in der Entwicklung, langes, saftiges, fruchtiges Finale, bestechende Säure, eigenständig und 200 Prozent Wein. Zu Spanferkel!



Champagne Geoffroy
Volupté Millésime 2009
18.5 Punkte | 2019 bis 2022

Superbe Aromatik von Backgewürzen, Blüten und Obst, Pfirsich, aber auch ein Hauch grüner Pomelo; subtiler Bau, luftig und elegant, doch auch verblüffende Opulenz, ohne schwerfällig zu wirken; sinnlicher, einmaliger Wein, den man sich nicht entgehen lassen sollte.





Jean-Baptiste Geoffroy, Gemischtpflanzenwinzer