

LES MEILLEURS VINS

+ DE VINS DU MONDE + DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

**bettane +
desseauve**
2020

Flammarion

CHAMPAGNE RENÉ GEOFFROY



À la fin des années 1980, lorsque Jean-Baptiste Geoffroy reprend la propriété, l'outil de production de Cumières se révèle vite limité. La délocalisation sur Ay est décidée : l'achat en 2006 des locaux de la plus vieille coopérative de Champagne donne de l'oxygène au domaine et une capacité de production en accord avec le nombre de cuvées produites. Désormais, la gamme est solidement construite autour d'une cuvée entrée de gamme expression irréprochable, qui a même évolué vers un profil plus rafraîchissant et dynamique. Le rosé de saignée reste une référence incontournable dans un style sans équivalent. Quant aux millésimes, ils sont fiables dans un style plus vineux. La véritable surprise vient de la magnifique cuvée les-houtrants, dans un style raffiné et harmonieux. Enfin une cuvée issue de vignes complantées qui trouve dans le verre une véritable résonance !

■ Champagne Les Houtrants NM Brut 2018>19 120 €	16,5
■ Champagne Meunier Millésime 2013 Non dosé 2018>21 56 €	14
■ Champagne Premier Cru Empreinte 2012 Brut 2018>22 34 €	14,5
■ Champagne Premier Cru Expression NM Brut 2019>21 26,50 €	14,5
■ Champagne Rosé de Saignée NM Brut 2018>19 36 €	16
■ Champagne Terre 2006 Extra-brut 2018>21 65 €	15
■ Champagne Volupté 2011 Brut 2018>22 42 €	15,5

4, rue Jeanson, 51160 Ay • Tél. 03 26 55 32 31 • info@champagne-geoffroy.com • www.champagne-geoffroy.com • Visite : sur rendez-vous.