

LE **GUIDE**
DES MEILLEURS
VINS
DE FRANCE

2021

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

5500 VINS
1150 DOMAINES

NOUVEAU :
TOUS LES VINS
NOTÉS SUR 100

500 PROPRIÉTÉS EN
BIO & BIODYNAMIE

LA RÉFÉRENCE DES GUIDES D'AUTEURS

RENÉ GEOFFROY

EN CONVERSION BIO • VENTE SUR PLACE

110000 BOUTEILLES PRODUITES

4 RUE JEANSON - 51160 - AÏ CHAMPAGNE - T: 03 26 55 32 31

Installés dans la grande Vallée de la Marne, René et Jean-Baptiste Geoffroy ont une prédilection pour les cépages rouges, pinot noir ou pinot meunier, le chardonnay servant d'appoint. Leurs champagnes sont pleins et vineux grâce à un

ensoleillement généreux, toutes leurs vignes de Cumières étant en coteaux. Les vinifications, désormais dans les nouvelles installations d'AÏ, sont menées en foudres de chêne et évitent systématiquement la fermentation malolactique.

EMPREINTE BRUT (1ER CRU BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ)

16,5/20 2014

Une cuvée riche, dense et puissante. Le dosage minimaliste de 1 g/l laisse s'installer la tension minérale et s'exprimer la texture crayeuse du terroir. En bouche, les agrumes frais prennent le relais des notes épicées. À proposer avec un ceviche de poisson blanc.



EXPRESSION BRUT (1ER CRU)

16/20 BSA

En bouche se déploie une riche et gourmande palette aromatique autour des fruits jaunes compotés, des agrumes frais et des épices douces, le tout rehaussé d'une pointe de caramel au beurre. La trame crayeuse accompagne l'ensemble. Un joli champagne gourmand qui accompagnera un rôti de veau à la crème et aux girolles.



TERRE EXTRA BRUT (1ER CRU MILLÉSIMÉ)

17/20 2008

70% de pinot meunier, doté d'un élevage luxueux, avec vinification en barrique et bouchage liège. La mousse fraîche se dote de fins arômes de champignons frais et les 7 ans de cave apportent une dimension complexe et vineuse, le tout rehaussé de notes crayeuses très salivantes. Avec un feuilleté au boudin blanc et crème de chaource.



VOLUPTÉ BRUT (1ER CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ)

16,5/20 2012

La moitié de la vendange, provenant d'une parcelle située à Hautvillers et vinifiée sous bois, apporte cette richesse en bouche et cette texture vineuse. L'autre moitié, issue d'une parcelle crayeuse et vinifiée en cuve, apporte sa trame minérale : une belle démonstration d'équilibre des assemblages des terroirs d'un même millésime. Avec un vol au vent.



ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT (1ER CRU)

16/20 BSA

Une macération longue pour ce rosé à la jolie robe de jus de fraise écrasée. En bouche, après aération, on rencontre un champagne de forte personnalité, puissant, vineux et dense. Doté d'arômes de petits fruits rouges, ce vin séduit par sa trame crayeuse qui facilitera un accord avec un carpaccio de thon rouge et tomates confites.



RATAFIA CHAMPENOIS

15,5/20 BSA

RATAFIA

Ce ratafia est le fruit du vin de presse du rosé de saignée. Sa belle couleur rouge évoque celle d'un Rivesaltes tuilé. Le nez frais précède une bouche aux tanins veloutés, marquée par des notes de griottes macérées au kirsch. Avec une forêt-noire.

