

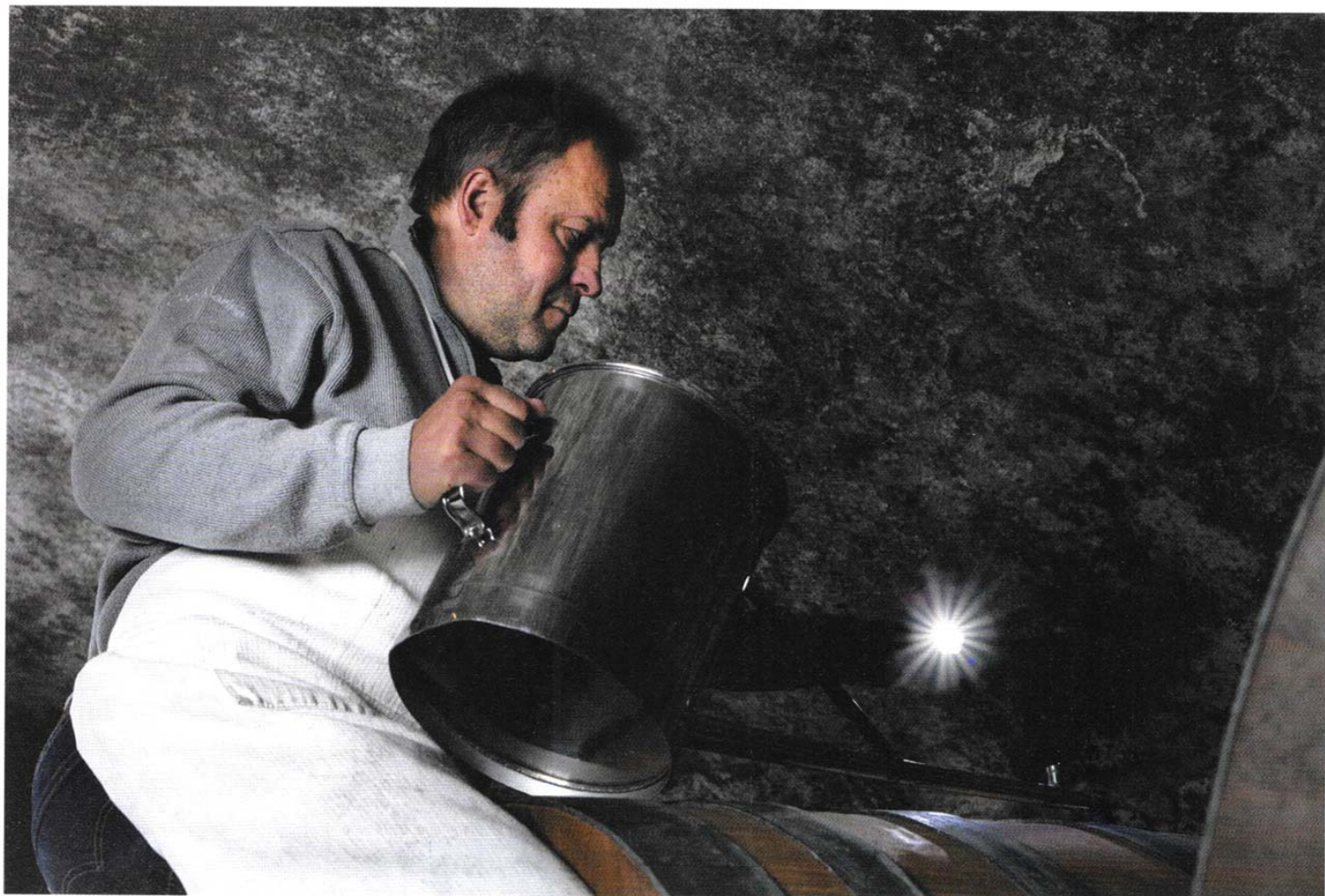
SPECIAL 2021

WORLD OF
CHAMPAGNE



FESTIN DE SAVEURS
PRODUCTEURS AU GRAND FORMAT
200 GRANDS CHAMPAGNE D'EXCEPTION

Vinum



GEOFFROY

L'ART DE L'ÉLEVAGE SOUS BOIS

Jean-Baptiste Geoffroy fait partie de l'élite des récoltants-manipulants de Champagne. Ses cuvées parcelaires sont des légendes. Ils doivent leur raffinement exemplaire en partie aux fûts de chêne de différentes tailles.

«Il va sans dire que d'élever les vins de base en fût nécessite plus d'efforts», affirme Jean-Baptiste Geoffroy en caressant avec amour les flancs d'un de ses foudres bombés issus de la célèbre tonnellerie autrichienne Stockinger. Avant de porter son choix sur ce fabricant, il a fait le tour des caves de ses collègues pour goûter leurs vins de base élevés en fûts. Les foudres de Stockinger correspondaient précisément à ce qu'il recherchait. «Le travail du bois est réussi dès lors que l'on remarque à peine le chêne et c'est le principal atout de cet artisan.» Outre des foudres imposants, la cave de Jean-Baptiste renferme des contenants plus petits, dont des barriques et des «demi-muids» de 600 litres. «Les demi-muids sont parfaits. Je

les fais réaliser spécialement pour moi. Les douves d'environ 50 mm d'épaisseur laissent passer moins d'air que les douves classiques de 25 mm.» Le vin peut ainsi vieillir plus longtemps en fût. Mais les foudres de 20 hectolitres présentent aussi leurs avantages. Leur volume correspond à la quantité exacte de vin produit par un pressoir de 4000 kilos de raisin, ce qui lui permet d'isoler chaque parcelle. Seules les grandes cuvées de ce vigneron d'exception sont élevées sous bois: Terre et Les Tiersaudes à 100 pour cent, Empreinte à 80 pour cent et Volupté à au moins 50 pour cent. Jean-Baptiste Geoffroy: «J'avoue que sans le bois mon métier de vigneron serait beaucoup moins passionnant.»

G



Champagne Geoffroy, Cumières

Terre Extra Brut 2008

20 points | 2024 à 2030

Bouquet unique envoûtant de fleurs, d'épices orientales, accents fruités de carambole et de sureau rouge, juteux et frais dès l'attaque, particulièrement racé en bouche, transparence et immense longueur; vin grandiose qu'il vaut mieux laisser mûrir un moment.

www.champagne-geoffroy.com



Champagne Geoffroy, Cumières

Les Houtrants Complantés Brut Nature

19 points | 2022 à 2030

S'ouvre lentement sur des notes envoûtantes d'épices, de carambole, de pomme verte, racé marqué dès l'attaque, juteux et métallique, corsé, longueur impressionnante; magnifique vin unique pour connaisseurs, peut mûrir longtemps.

www.champagne-geoffroy.com



Champagne Geoffroy, Cumières

Expression Brut

17 points | 2022 à 2024

Bouquet intéressant, très fruité; attaque corsée, évolution dense, longue finale au fruit renversant sur des notes de fruits frais et de prune; magnifique vin plein de caractère, original de bout en bout, qui peut mûrir un peu, à servir autour d'un repas.

www.champagne-geoffroy.com



Champagne Geoffroy, Cumières

Rosé de Saignée Brut

17 points | 2020 à 2024

Bouquet particulièrement fruité de baies rouges, comme un jeune vin rouge; fruité à l'attaque aussi, évolution juteux, belle longueur; sur du cochon de lait.

www.champagne-geoffroy.com



Champagne Geoffroy, Cumières

Les Collinardins Cuvée Parcelleaire

16 points | 2021 à 2024

Vin de terroir de l'AOC Coteaux de Champagne (vin blanc tranquille de Chardonnay): nez particulièrement séduisant de fruits frais, épicée ensuite; plein à l'attaque, corps dense soutenu par l'acidité, d'une belle longueur; de la race et du caractère. Sur poisson d'eau douce.

www.champagne-geoffroy.com