

SPECIAL 2021

WORLD OF  
CHAMPAGNE

---



FEST DER DÜFTE  
PRODUZENTEN MIT GROSSFORMAT  
200 TOP-CHAMPAGNER IM TEST

*Vinum*



# GEOFFROY

## DIE KUNST DES FASSAUSBAUS

Jean-Baptiste Geoffroy gehört zur Elite der selbstkelternden Winzer der Champagne. Seine Lagenweine sind legendär. In Eichenfässern verschiedenster Grösse erhalten sie ihren besonderen Schliff.

«Natürlich ist es aufwendiger, Grundweine im Holz auszubauen», sagt Jean-Baptiste Geoffroy und streichelt liebevoll die eichene Flanke eines seiner bauchigen Fuder aus der Werkstatt des bekannten österreichischen Küfers Stockinger. Bevor er sich für diesen Hersteller entschied, unternahm er eine ausgedehnte Tour durch Keller von Kollegen und verkostete aufmerksam deren im Fass ausgebaute Grundweine. Die Stockinger-Fuder entsprachen genau dem, was er suchte. «Die Arbeit mit Holz ist dann gelungen, wenn man die Eiche kaum spürt, und genau das ist der Vorteil dieses Holzkünstlers.» Neben den bauchigen Fudern ruhen in Jean-Baptistes Keller auch kleinere Fässer, darunter Barriques und «Demi-Muids» von 600 Litern In-

halt. «Demi-Muids sind ideal. Ich lasse sie allerdings speziell für mich anfertigen. Die Fassdauben sind rund 50 Millimeter dick und so weniger luftdurchlässig als die normalen von 25 Millimetern.» So kann er die Weine länger im Fass reifen lassen. Doch auch die Fuder von 20 Hektolitern Inhalt haben ihren Vorteil. Ihr Volumen entspricht genau der Menge Wein, die eine Presse von 4000 Kilo Trauben ergibt. Es erleichtert die nach Parzellen getrennte Kelterung. Nur die Spitzencuvées dieses Ausnahmewinzers werden im Holz ausgebaut: Terre und Les Tiersaudes zu 100 Prozent, Empreinte zu 80 Prozent und Volupté zu mindestens 50 Prozent. Jean-Baptiste Geoffroy: «Ganz ehrlich: Ohne Holz wäre mein Winzerdasein nur halb so schön.»

# G



## **Champagne Geoffroy, Cumières**

### **Terre Extra Brut 2008**

**20 Punkte | 2024 bis 2030**

Umwerfende, einmalige Aromatik von Kräutern, Blumen, orientalischen Gewürzen, fruchtige Akzente von Karambole und rotem Holunder, saftig und frisch schon im Ansatz, besondere Rasse im Mund, Transparenz und immense Länge; grossartiger Wein, der noch lange reifen sollte.

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)



## **Champagne Geoffroy, Cumières**

### **Les Houtrants Complantés Brut Nature**

**19 Punkte | 2022 bis 2030**

Betörende, sich nur langsam öffnende Aromatik von Kräutern, Karambole, grünen Äpfeln, spürbare Rasse schon im Auftakt, saftig und stahlig, kräftig, beeindruckend lang; hervorragender, eigenständiger Wein für Kenner, kann lange reifen.

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)



## **Champagne Geoffroy, Cumières**

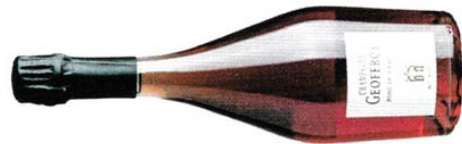
### **Expression Brut**

**17 Punkte | 2022 bis 2024**

Interessante, ungemein fruchtige Aromatik; kräftiger Auftakt, dichte Entwicklung, langes, umwerfend fruchtiges Finale auf Noten von

frischen Früchten, Obst, Pflaumen; hervorragender, durch und durch eigenständiger, charaktvoller Wein, der etwas reifen darf. Zum Mahl.

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)



## **Champagne Geoffroy, Cumières**

### **Rosé de Saignée Brut**

**17 Punkte | 2020 bis 2024**

Besonders fruchtige Aromatik von roten Beeren, wie ein junger Rotwein; fruchtig auch im Ansatz, saftige Entwicklung, gute Länge. Zu Spanferkel.

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)



## **Champagne Geoffroy, Cumières**

### **Les Collinardins Cuvée Parcellaire**

**16 Punkte | 2021 bis 2024**

Lagenwein der AOC Coteaux de Champagne (stiller Chardonnay-Weisswein); interessante Aromatik von Obst und Kräutern, dann würzig; voller Ansatz, dichter, durch die Säure gestützter Bau, von guter Länge; besitzt Rasse und Charakter. Zu Süsswasserfisch.

[www.champagne-geoffroy.com](http://www.champagne-geoffroy.com)