



CHAMPAGNE GEOFFROY

LES COLLINARDINS 2019



La parcelle « Collinardins » est située sur le Terroir de Damery. En 2019, cette parcelle au fort caractère n'a jamais voulu faire sa malo, même avec l'influence de bactéries de deux vendanges consécutives. Nous avons décidé pour la première fois, de lui donner des bulles sans connaître son résultat. C'est lors de dégustation familiale, après le dégorgement à la volée de 1, 2, 7... bouteilles qu'un instant magique est né sur nos yeux et nos papilles.

VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Damery

Lieu-dit : « Les Collinardins » - exposition sud-ouest

Vigne : Tout le travail à la vigne a pour but de créer un vin tranquille. Une parcelle court-nouée produisant des grappes millerandées dorées, offrant une belle concentration avec un rendement limité.

Sol : argilo-siliceux, puis à 70 cm de profondeur craie blanche gélifractée

Altitude : 104 m – pente 18 %

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100 % Chardonnay

Millésime : 2019

Dosage : 0 g/l Brut Nature

Flacon : Bouteille — Production très limitée

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage. Pressoir traditionnel Coquard.

Sélection exclusive des jus de « Tête de Cuvée ».

Vinification parcellaire et par gravité.

Entonnage direct et fermentation levures indigènes.

Élevage sur lies en fût de chêne pendant 2 ans.

Prise de mousse sous liège.

36 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Au nez, ce champagne révèle des arômes de pollen de fleur, de brioche, de pain grillé et de noisette, grâce à un élevage sur lies de 2 ans. En bouche, il est ample, riche, avec une mousse fine et persistante. Les arômes de fruits mûrs et de miel sont équilibrés par une subtile minéralité. Il peut être dégusté maintenant pour sa complexité et a un bon potentiel de garde.