



CHAMPAGNE GEOFFROY

LES HOUTRANTS COMPLANTÉS



La complantation de cépages, la plus ancienne forme de viticulture, favorise l'harmonie et renforce les défenses immunitaires des vignes. Ce projet, développé par Jean-Baptiste Geoffroy en 2004 après un séjour en Alsace, vise à préserver l'identité d'un terroir familial en utilisant des pratiques telles que multi-cépage, multi-millésime et zéro dosage.

VIGNE & TERROIR

Âge : Environ 20 ans

Village : Cumières 1er Cru – ère géologique secondaire, crétacé, campanien.

Lieu-dit : « Les Houtrants » complantés de cinq cépages champenois – Exposition sud

Sol : Le sol sableux argileux sur craie, non-calcaire en surface, crée une situation particulière. Les racines se développent dans un sol non calcaire, tandis que les racines profondes atteignent la craie, donnant au vin un toucher de bouche unique

Altitude : 128 m – 20 % de pente

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier

Multi-Millésime : 25 % Millésime 2016, 75 % Réserve perpétuelle de la parcelle conservée en magnums depuis 2008

Dosage : 0 g/L Brut Nature

Flacon : Bouteille, Magnum — Production très limitée

« La diversité de chacun fait la richesse de tous. » Jules Beaucarne

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.

Fermentation en levures indigènes de la parcelle.

Élevage sur lies en cuve d'acier émaillée.

Prise de mousse sous liège.

84 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Au nez, un parfum délicat et aérien de fleurs blanches et d'agrumes. Les arômes d'enfance d'amande amère, de biscuit vanillé, de feu de cheminée remontent à la surface. La bouche est précise, épurée et énergique. L'absence de dosage permet à cette cuvée de conserver une très belle pureté en finale et surtout, beaucoup d'allonge sur la minéralité des beaux amers.