



CHAMPAGNE GEOFFROY

LES TIERSAUDES 2019



Ce Champagne révèle la plus belle identité du Meunier sur le Terroir de Cumières. L'idée d'enrichir la parcelle « Les Tiersaudes » avec des arbres (pommier, mirabellier, érable, charme, tilleul) a pour but d'accroître la biodiversité et diversifier les mycorhizes, favorisant les échanges sol/vigne et offrant un habitat aux insectes, abeilles et oiseaux dans les vignes.

« Non solus » – pas seul

Note importante sur l'Agroforesterie : L'intégration de la vigne et de l'arbre génère des ressources précieuses tant pour la planète que pour les vignerons. Cela enrichit la biodiversité, préserve les sols et encourage la réapparition d'espèces anciennes et nouvelles. Par ailleurs, les arbres fournissent de l'ombre lors des fortes chaleurs, offrant ainsi du confort durant les journées de travail.

VIGNE & TERROIR

Âge : + de 50 ans

Village : Cumières Premier Cru

Lieu-dit : «Les Tiersaudes» - exposition sud est

Sol : Limons fins, calcaire et silex

Altitude : 140m - 15% de pente

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100 % Meunier en massale de 1972

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.

Fermentation levures indigènes et élevage sur lies en demi-muid (fût de chêne de 600L).

Prise de mousse sous liège.

60 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Au nez une complexité mêlant confiture d'orange, pêche juteuse et noisette fraîche. On peut également percevoir des nuances épicées. En bouche, les arômes de fruits mûrs et fruits secs se confirment, soutenus par une belle tension minérale qui équilibre la richesse du vin. La texture est soyeuse et poudrée en finale.