



CHAMPAGNE GEOFFROY

MADELONNE

CUMIÈRES ROUGE PREMIER CRU



Le lieu-dit « Madelonne » est notre parcelle historique de Pinot noir pour le Cumières Rouge, situé au cœur du vignoble de Cumières. Avec près de 100 ans, elle possède des vieux pieds de vignes plantés par les ancêtres des Geoffroy, représentant un héritage générationnel précieux. Nous avons isolé certains fûts de vieilles vignes pour créer ce coteau, dont les faibles rendements lui donnent une densité exceptionnelle.

VIGNE & TERROIR

Âge : + de 95 ans

Village : Cumières Premier Cru

Lieu-dit : « Madelonne » Mi coteaux - exposition plein sud

Vigne : Sélection des vignes à coteaux champenois, nos vignes sont rehaussées à 1m80 ce qui appuie davantage la texture de ce vin. Sa concentration de velours retrace la vie de ces vieux pieds. Rendement limité.

Sol : Argilo-sableux - Calcaire

Altitude : 100 m - 5 % de pente

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100 % Pinot Noir.

Millésime : 2021.

Garde : 10 à 15 ans

Flacon : Bouteille – production très limitée

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage. Table de tri avant encuvage.

Macération à froid de quelques heures, vinification en cuve ouverte de chêne avec remontages et peu de pigeage.

Pas d'extraction forte, mais plutôt une infusion, il est important que les raisins arrivent en cuve à pleine maturité pour obtenir des arômes fins.

Fermentation spontanée et élevage en fût de chêne bourguignon pendant 12 mois.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION

Au nez, ce vin offre des arômes de fruits rouges frais (cerise, framboise, fraise) ainsi que des nuances de sous-bois et de réglisse. En bouche, la Madelonne est élégante, avec une structure tannique fine et une bonne acidité, offrant une fraîcheur agréable et un potentiel de garde. La finale est longue, avec des tannins soyeux et une belle persistance aromatique.