



À Colombine

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## EXPRESSION CUMIÈRES PREMIER CRU



Le champagne Expression est le reflet de vignes plantées sur la rive droite de la Grande Vallée de la Marne. C'est la première cuvée de la Maison. Elle est systématiquement issue d'un assemblage de raisins et de millésimes. C'est notre vin mémoire que nous nous transmettons de génération en génération.

### VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Cumières Premier Cru

Sol : Argilo-calcaire, Sableux, Marneux

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay

Multi-millésime : 50% Millésime 2020. Chaque année nous prélevons 50% de notre réserve perpétuelle commencée dans les années 1970.

Dosage : 3,5 g/L Extra Brut

Flacons : Bouteille, Magnum, Jéroboam

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage.

Pressoir traditionnel Coquard.

Vinification parcellaire et par gravité.

Fermentation levures indigènes en cuve d'acier émaillé.

Élevage sur lies.

Vin de réserve conservé en foudres de chêne et en cuves béton.

36 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Nez mûr et parfumé, son bouquet expressif libère de beaux arômes de pomme compotée, rehaussés de notes de vanille. En bouche, l'attaque est toute en finesse avec beaucoup d'ampleur de fruits. Et en finale une superbe fraîcheur.



# CHAMPAGNE GEOFFROY

À Jakob, Truffe et Gaston

## PURETÉ CUMIÈRES PREMIER CRU

La Cuvée Pureté est un Brut Nature, multi-millésime, qui profite d'un séjour prolongé dans nos caves pour développer son équilibre naturel. Née du même assemblage que notre cuvée Expression, la phase de maturation se poursuit jusqu'à 5 ans de cave sur lattes pour un dégorgement tardif sans dosage. Le vin sera ainsi élevé par le temps et nourrit par ses lies.

### VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Cumières Premier Cru

Sol : Argilo-calcaire, Sablonneux, Marneux

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay

Multi-millésime : 50% année 2018, 50 % réserve perpétuelle commencée dans les années 1970

Dosage : 0 g/L Brut Nature

Flacon : Bouteille



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage.

Pressoir traditionnel Coquard.

Vinification parcellaire et par gravité.

Fermentation levures indigènes en cuve d'acier émaillé.

Élevage sur lies.

Vin de réserve conservé en cuves béton.

60 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Nez discret et cristallin. Le vin s'étire par une minéralité revigorante, se finissant sur une note vive, florale et citronnée.

Un vin fuselé et long avec une finale sur de fins amers.

En bouche, les arômes d'agrumes se confirment, accompagnés de notes de pomme verte, de poire et pierre à fusil.

La texture est élégante, presque crayeuse. Sa trame épurée appelle les notes iodées de crustacés tels que les huîtres ou les oursins.



À Sacha

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## EMPREINTE CUMIÈRES PREMIER CRU



Cette cuvée représente le caractère délicat des pinots noirs du terroir de Cumières. Ce champagne est issu de trois parcelles historiques sur des terroirs complexes donnant de petits raisins mûrs et concentrés. L'objectif est de retranscrire les singularités du sol réputé pour ce cépage.

### VIGNE & TERROIR

Âge : + de 40 ans

Village : Cumières Premier Cru

Lieu-dit : Les Chalmonts, Les Barremonts, Les Pêchers – exposition sud - sud

Sol : Argileux-calcaire avec des fragments de pierre meulière (silex)

Altitude : Mi coteaux à 160m – pente 19%

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100% Pinot Noir

Millésime : 2017

Dosage : 3 g/L Extra Brut

Flacon : Demi-bouteille, Bouteille, Magnum, Jéroboam

### 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 en fûts et foudre de chêne.

Élevage sur lies.

72 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Au nez, un bouquet complexe d'arômes de fruits rouges, de pomme cuite, et quelques notes de fruits secs. Une bouche aérienne, vive et nerveuse. Ce Champagne se distingue par son équilibre entre richesse et fraîcheur, avec une profondeur et une complexité qui le rendent idéal pour accompagner un repas gastronomique. Bel accord avec des volailles rôties ou encore des fromages affinés.



À Margaux

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## VOLUPTÉ CUMIÈRES PREMIER CRU



Le Champagne Volupté est le digne représentant d'un Blanc de Blancs de la grande Vallée de la Marne. Année après année, c'est le reflet de chardonnays qui s'épanouissent sur les coteaux ensoleillés de Cumières. Ancrées sur un sol peu profond, les vignes puisent de la craie du Campanien leur énergie et leur minéralité.

### VIGNE & TERROIR

Âge : Environ 30 ans

Village : Cumières Premier cru

Lieu-dit : « La Montagne » exposition Sud-est,  
« Les Tourne-Midi » exposition Sud-ouest

Sol : Maigre, très calcaire, craie du campanien affleurante

Altitude : 120m - 30% de pente

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100% Chardonnay

Millésime : 2017

Dosage : 2g/L Extra Brut

Flacon : Bouteille

### 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 en demi-muid et foudre de chêne.

Élevage sur lies.

84 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Le nez présente des arômes raffinés de fruits blancs, tandis que l'attaque en bouche est ciselée avec une texture crémeuse. Les saveurs de fruits blancs se combinent avec des saveurs d'agrumes confits et de noisette. La finale est longue et élégante, avec une minéralité crayeuse typique des grands Chardonnay. Ce Champagne s'accorde parfaitement avec des mets délicats comme des langoustines du Guilvinec ou un vieux parmesan.



À Azalée

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## TERRE

### CUMIÈRES PREMIER CRU

Cette cuvée Millésimée est le coup de cœur de notre Maison. Ce Champagne n'est produit que lors des années exceptionnelles ; toujours en faible quantité. La philosophie de cette création est de laisser s'exprimer la quintessence du Millésime, lors de l'assemblage. Chaque millésime sera donc différent afin de percevoir toutes les qualités organoleptiques offertes par dame nature.

#### VIGNE & TERROIR

Âge : Environ 50 ans

Village : Cumières Premier Cru

Vigne : Sélection à la vendange des raisins issus des parcelles les plus vieilles, offrant ainsi les caractères les plus riches de l'identité du terroir

Sol : Argilo-calcaire

#### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 75 % Pinot noir, 25% Chardonnay

Millésime : 2015

Dosage : 0 g/L Brut Nature

Flacon : Bouteille, Magnum - Production limitée : 2152 bouteilles



#### 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 fût de chêne.

Prise de mousse sous liège.

Minimum 120 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

#### DÉGUSTATION

Au nez, ce Champagne révèle des notes d'épi de blé et de lavande. En bouche, une minéralité marquée met en avant des saveurs d'orge germé, de tabac blond et de fût à whisky. Il offre une grande sapidité et une fraîcheur exceptionnelle après plus de 10 ans de cave. Il est conseillé de carafier le Champagne 30 minutes avant de le déguster à 12°C pour libérer pleinement ses arômes.



À Rosalie

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## ROSÉ DE SAIGNÉE CUMIÈRES PREMIER CRU



La Cuvée Rosé de Saignée est un champagne, issu exclusivement des Pinot noirs du terroir de Cumières. Les rosés du domaine sont nés d'une histoire d'amour qui remonte aux premiers vins élaborés par la famille Geoffroy. Après quelques heures au contact de la pellicule du raisin, le jus acquiert une couleur naturelle s'enivrant d'arômes subtils de fruits rouges.

### VIGNE & TERROIR

Âge : Entre 30 et 40 ans

Village : Cumières Premier Cru

Vigne : Sélection des vignes à Coteaux Champenois.  
Rendement limité.

Sol : Argilo-calcaire

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 100% Pinot noir

Millésime : 2019

Dosage : 6g/L Extra Brut

Flacon : Demi-bouteille, Bouteille, Magnum

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage. Table de tri avant encuvage en cuve tronconique bois.

Pas d'extraction forte, mais plutôt une infusion; les raisins doivent être à pleine maturité. Macération à froid en baies entières pendant 78 heures.

Prélèvement de jus de goutte (partie liquide) qui part en fermentation spontanée.

Élevage sur lies fines pendant 8 mois.

48 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Belle robe intense aux reflets rubis. Le nez de ce champagne est un bouquet de printemps. La fraise des bois, la cerise et la mûre symbolisent le parfum dominant de cette cuvée. Un Champagne qui révèle son terroir avec un fruit d'une belle ampleur et une allonge joliment gourmande. Cette bulle séduit par sa couleur et sa personnalité juteuse.



À Karine

# CHAMPAGNE GEOFFROY

## BLANC DE ROSE CUMIÈRES PREMIER CRU



Un Champagne intime, qui célèbre la communion harmonieuse à part égale de Pinot noir et Chardonnay. Créée par Jean-Baptiste Geoffroy en 2008, cette cuvée reflète, les deux aspects d'une même réalité, la dualité existant dans la nature : le jour et la nuit, le froid et la chaleur, la souplesse et la dureté, l'immobilisme et le mouvement. Blanc de Rose est un Champagne fluide, symétrique et vivifiant.

### VIGNE & TERROIR

Âge : + de 30 ans

Village : Cumières Premier Cru

Vigne : Sélection des vignes à Coteaux Champenois.  
Rendement limité.

Lieu-dit : « La Montagne » exposition sud-est,  
« Les Bellenaux » exposition sud

Sol : « La Montagne » a peu de terre arable et plonge directement dans la craie. « Les Bellenaux » a un sol plus profond, brun, argilo-crayeux

### CARACTÉRISTIQUES

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Millésime : 2015

Dosage : 2 g/L Extra Brut

Flacon : Bouteille, Magnum

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cueillette manuelle des raisins à maturité optimale avec triage.  
Table de tri avant encuvage en cuve tronconique en bois.

Co-macération des deux cépages pendant 60h à froid pour obtenir des arômes fins et une couleur naturelle.  
Fermentation du jus de goutte en levures indigènes et élevage sur lies fines pendant 8 mois.

Prise de mousse sous liège.

84 mois de cave sur lattes.

Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

### DÉGUSTATION

Champagne au profil original et dynamique. Le nez révèle des notes de pétales de rose, mêlées à des nuances d'orange sanguine et de safran. En bouche, une acidité vibrante avec des arômes de mandarine et de pamplemousse rose, suivie d'une longue finale. Idéal avec des plats légers tels que les carpaccios de poissons, sashimis, fruits de mer, ou des desserts aux agrumes



# 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.



# 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.



# 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 amères.