UNIQUE WINERIES OF THE WORLD

BIRTE JANTZEN | LEIF CARLSSON

FABULEUX CHAMPAGNE

Vinum

Vinum

2026

FABULEUSES MAISONS DE CHAMPAGNE

DISTINCTION

Champagne Geoffroy

Aÿ

Ce domaine fait partie de la sélection exclusive «Fabuleux Champagne»,
issue de la série VINUM «UNIQUE WINERIES OF THE WORLD».

Zurich, le 9 novembre 2026

Birte Jantzen
Auteure

Roland Köhler
Directeur de publication

Nicola Montemarano
Directeur général





CHAMPAGNE GEOFFROY
4 rue Jeanson, 51160 Aÿ
+33 (0)3 26 55 32 31
info@champagne-geoffroy.com
champagne-geoffroy.com

«LA CHAMPAGNE A LA CHANCE D'ÊTRE CLASSÉE À L'UNESCO, ALORS IL EST NORMAL QUE NOUS OUVRIONS NOS PORTES POUR FAIRE CONNAÎTRE NOTRE MÉTIER.»

Jean-Baptiste Geoffroy

Pour Jean-Baptiste Geoffroy, reprendre le domaine familial a toujours été une évidence. Il raconte d'ailleurs en riant: «Je n'avais pas besoin réfléchir. Dès l'âge de quatre ans, je courais derrière mon père dans les vignes. C'est une passion, un métier que j'adore. Les choses changent, donc il faut savoir évoluer, mais je ne me vois pas ailleurs.» Dans ce petit domaine de 14 hectares, quelques vignes se situent entre Damery et Fleury-la-Rivière, mais la plus grande partie se trouve sur le premier cru Cumières, cœur historique de Champagne Geoffroy. La fille de Jean-Baptiste, Sacha, l'a rejoint il y a quelques années et, comme son père, elle est passionnée. Père et fille travaillent en binôme, tous deux adorent explorer de nouvelles façons de faire du champagne, mais ils conservent un profond respect pour l'héritage transmis par les anciens. «C'est mon arrière-grand-père qui a commencé à vinifier ses propres bouteilles dans les années 1950 après avoir acheté une maison avec un pressoir à Cumières» raconte Sacha, avant d'expliquer le choix de son père d'installer finalement le domaine à Aÿ, sans y avoir de vigne. «Quand mon père a repris en 1987, tout se faisait à Cumières. La vinification avait lieu chez mes grands-parents, le pressoir était chez mon arrière-grand-mère, le stockage, c'était chez ma grand-tante. C'était hyper compliqué, non seulement en termes efficacité, mais aussi pour la qualité des vins. Mon père avait donc le projet de tout centraliser. Il a cherché à Cumières, mais on n'a rien trouvé. Puis il y a eu ce bâtiment, à Aÿ, qui appartenait à la plus ancienne coopérative de Champagne et qui se libérait. C'était surtout un lieu de stockage, mais assez grand et parfait pour tout réunir au même endroit. Aujourd'hui, ce bâtiment de cinq étages, avec de magnifiques crayères au sous-sol, nous permet de travailler non seulement en gravité, mais aussi d'avoir suffisamment de place pour garder nos champagnes plus longtemps sur lattes avant de les dégorger.» Ainsi, même la cuvée Expression, un brut sans année venant du premier cru Cumières, est gardée au minimum trois ans sur lattes; c'est bien plus que ne l'exige la règlementation officielle. Il en va de même pour les champagnes millésimés: selon la cu-

Jean-Baptiste Geoffroy dans sa cuverie à Aÿ, où tradition et originalité se mélangent constamment.



DES CHAMPAGNES QUI INTERPRÈTENT LES MULTIPLES PERSONNALITÉS DU PREMIER CRU CUMIÈRES

Rosé de Saignée
Champagne AOP
Gourmand, décomplexé, ce rosé est léger malgré sa couleur affirmée. Des arômes de fraise gariguette et de fraise des bois, de cerise rouge, de framboise et de nectarine sont au rendez-vous, le tout sur une bulle fine et fondante. Expressif et facile d'approche, il séduit par sa jeunesse.

Expression
Champagne AOP
Un champagne pour toute occasion. Ananas confit, herbes aromatiques, un zeste d'agrumes, vanille et épices poivrées, le tout accompagné de menthe fraîche et de salinité. La bulle fond littéralement, épousant une fraîcheur posée et un toucher légèrement phénolique. Mûr et jeune à la fois.

Terre 2016
Champagne AOP
Véritable beauté classique, à la fois élégante et gourmande. D'une grande jeunesse, il allie maturité et peps, se terminant sur une finale rafraîchissante et finement épicée. Bulle en dentelle, arômes complexes et nuancés, toucher crayeux: un beau champagne pour aujourd'hui et pour demain.

Champagne Geoffroy | **Fondation:** au début des années 1950 | **Surface:** 14 hectares | **Propriétaire:** Famille Geoffroy | **Particularité:** sur certaines cuvées, l'élevage des vins clairs peut aller jusqu'à 24 mois, une pratique quasi unique en champagne. | **Petit secret:** leur rare ratafia solera est d'une grande originalité, élevé deux ans sur le toit de la cave, en dames-jeannes, il s'inspirae de l'univers du vin doux naturel. | **Bon plan:** les portes du domaines sont ouvertes aux visiteurs et l'accueil est particulièrement simple et chaleureux. La visite des caves se fait uniquement sur rendez-vous.

vée, ils restent entre six et quinze ans sur lattes, ce qui permet à cette petite maison d'offrir une gamme de bulles épanouies, élaborée exclusivement depuis ses propres raisins.

Hérités du travail multigénérationnel, bien des gestes sont restés artisanaux, à commencer par la fermentation des vins clairs en levures indigènes, et ce pour l'ensemble de la production. «Une semaine avant les vendanges, on va chercher du raisin dans nos vignes, puis on prépare un pied de cuve pour avoir les levures représentatives du millésime et de nos parcelles» explique Sacha. C'est une démarche qu'on rencontre bien plus souvent dans l'univers des vins tranquilles qu'en Champagne, où ce geste se fait rare. La vie dans les vignes permet une grande diversité de populations de levures, ce qui s'explique certainement aussi par le fait que le grand-père, René Geoffroy, avait déjà tourné le dos aux herbicides pour privilégier un travail du sol mécanique et manuel. L'enherbement naturel continue aujourd'hui de verdir les rangs et pour nourrir la vie du sol et soutenir la vigne, Jean-Baptiste élabore depuis quelques années du compost maison. Enthousiaste, Sacha souligne: «On voit vraiment la différence. La couleur de la terre change, elle devient plus sombre, plus fraîche, et aussi plus friable.» Cette démarche volontaire encourage d'ailleurs l'expression du terroir. La gamme de la maison compte– en plus des cuvées millésimés plus classiques Empreinte, Volupté et Terre – pas moins de trois champagnes millésimés de lieu-dit, chacun reflétant la diversité géologique et les facettes multiples de Cumières: Les Collinardins, Les Tiersaudes et Les Houtrants complanté. Ce même principe de lieu-dit se retrouve d'ailleurs dans trois des quatre coteaux champenois produits par la maison.

Côté cave, l'élevage des vins clairs, toujours sur lies fines, navigue selon les cuvées entre cuves en acier émaillé ou en béton, jarres en céramique, foudres et demi-muids de plusieurs vins. Si la plupart sont mis en bouteille l'été suivant la récolte pour la deuxième fermentation, une cuvée fait exception: les vins clairs pour le champagne de lieu-dit Les Collinardins. Ces vins passent deux ans en fûts, sur lies fines. Une exception en Champagne. «Je trouvais qu'après deux hivers, le vin clair prenait une autre dimension. Il passe du stade enfant au stade adulte» explique Sacha, avant d'ajouter: «J'ai de plus en plus envie de partir dans cette direction même pour d'autres de nos cuvées...» Cette attention au détail explique pourquoi les champagnes élevés plus de six ans sur lattes sont tirés sous liège.Le choix n'a pas été fait par hasard, Jean-Baptiste et sa fille ont participé à une série d'expérimentations avec différents types de bouchage et c'est à chaque fois le liège qui est sorti gagnant lors de longs élevages sur lattes. Il en résulte qu'un tiers de la production annuelle de la maison, soit environ 33 000 bouteilles, continue à être remué à la main, sur pupitre, et que le savoir-faire du dégorgement à la volée, obligatoire lors d'un bouchage liège, reste un élément essentiel dans la pratique. Avec leur esprit familial et artisanal, Jean-Baptiste et sa fille Sacha incarnent une Champagne chaleureuse et accueillante, où chaque détail compte.





À gauche: l'élevage des vins sont élevés sous bois, en céramique, en cuve béton ou en cuve acier émaillé.
À droite: la dégustation des vins clairs est au cœur de l'art de l'assemblage.