

Champagne Geoffroy

Cumières

14 ettari - 42% Pinot Noir, 34% Pinot Meunier, 24% Chardonnay



Le radici dei Geoffroy nel mondo della Champagne sono legate a doppio filo al village di Cumières. È dal 17 secolo infatti che, in vario modo, la famiglia coltiva uva e produce vino. In tempi moderni è Roger Geoffroy, agli inizi degli anni 50, che decide di lavorare in prima persona le proprie uve per produrre Champagnes a suo marchio.

Il figlio René succede al padre, scomparso prematuramente, dando nuovo impulso alla tenuta, interpretando in modo profondo il concetto di récoltant-manipulant e acquistando nuove vigne.

Alla fine degli anni 80, Jean Baptiste Geoffroy unisce il domaine familiare, lo sviluppa ulteriormente e nel 2008 trasferisce l'attività vinicola e commerciale ad Ay, in una casa della fine del 19 secolo. Ma il centro di tutto, i 14 ettari di vigna, sono e rimangono quelli attorno a Damery, Hatvillers, Fleury la Rivière e soprattutto Cumières.

Cumières, village Premier Cru della Marna, dalle rive scoscese esposte a sud-est, accoglie un mosaico di parcelle (ben 35) in cui, oggi, Jean Baptiste coltiva le sue vigne di Pinot Noir (42%), Pinot Meunier (34%) e anche una piccola quota di Chardonnay (24%).

I suoi sono Champagne di vigna, legati a doppio filo al suo terroir, alle sottili increspature e differenze che propone. I Pinots di Cumières raccontano minuziosamente questa storia.

Champagne Premier Cru Expression Brut
50% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir – 20% Chardonnay
(60% millesimo 2011 e 40% millesimo 2010)

cl. 75
cl. 150

Uno Champagne invitante e suadente, ideato per assolvere assai bene il ruolo di aperitivo, è realizzato sistematicamente contando su due diverse annate in cuvée. Morbido e gentile negli accenti di frutta gialla è fine e fresco e sapido al palato. Quello che ci vuole per una piacevolissima entrata. Stile contemporaneo, aereo e dinamico.

Champagne Pureté Non Dosé
50% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir – 20% Chardonnay
(65% millesimo 2010 e 35% millesimo 2009)

cl. 75

La verticalità della sua dorsale trova un perfetto contrappunto nella pienezza espressiva del suo corpo: frutta matura, accenti sottili d'agrume, palato iodato e appena speziato, in una tessitura di armonia e raffinata eleganza. Uno Champagne dall'aperitivo al fuori pasto, sulle conchiglie e sui crostacei nobili ma anche, perché no, sulla cucina etnica.

Champagne Premier Cru Empreinte Millésime 2008 Brut -Parcellari-
79% Pinot Noir - 15% Pinot Meunier – 6% Chardonnay

cl. 75
cl. 150

Ecco il Pinot Noir delle più belle parcelle di Cumières su suoli di argillo-calcare che donano mineralità e freschezza alle uve. Al palato rivela tutta la sua ampiezza, nei toni di frutta rossa fragrante. Dorsale nervosa, spiccata acidità, in contrappunto alla fragranza e armonia della tessitura del vino. Proviene da una vinificazione parcellare 80% in legno e non svolge la malolattica.

Champagne Premier Cru Volupté Millésime 2007 Brut -Parcellari-
80% Chardonnay - 10% Pinot Meunier – 10% Pinot Noir

cl. 75

Una bellissima, quanto insolita, espressione delle parcelle di Chardonnay a Cumières su suolo calcareo. Champagne di eleganza, raffinatezza e mineralità dai profumi tropicali: ananas, litchi, pompelmo rosa. Palato ricco e fresco negli accenti di brioche e fine pasticceria.

Champagne Premier Cru Rosé de Saignée Brut -PRODOTTO BANDIERA-
100% Pinot Noir

(Base 2011)
cl. 75
cl. 150

Signore e signori, ecco a voi il campione di casa: il rosé a Cumières è da sempre la referenza più reputata e ricercata. Chez Geoffroy raggiunge l'eccellenza, in particolare nella versione de Saignée, macerazione sulle bucce per qualche ora, per ottenere colore e intensità nei profumi, compattezza e toni fruttati al palato, nei richiami ai piccoli frutti rossi croccanti. Champagne gastronomico e molto versatile che sposa bene diversi piatti, dall'aragosta, alle capesante, dalle carni bianche alle insalate di frutta del fine pasto.

Champagne Premier Cru Blanc de Rose Extra Brut

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir

cl. 75

Cambia l'assemblage, ma non la filosofia Rosé: ottenuto da macerazione sulle bucce nella medesima cuvée di Pinot Noir e Chardonnay per rivelare l'essenza più vera delle due varietà, congiunte. Champagne aereo e dinamico, sottile e freschissimo nei toni floreali di rosa, violetta, scorze d'arancio e granatina di lamponi. Nato per l'aperitivo, potrà trovare un matrimonio d'amore con i carpacci di pesce crudo o un sashimi di tonno.

Champagne Millésime 2005 Extra Brut

53% Chardonnay – 30% Pinot Noir – 17% Pinot Meunier

cl. 75

Cuvée realizzata completamente in barriques, con affinamento bouchon liège, racconta l'espressione peculiare del millesimo. Toni di cassis e ciliegia si muovono verso accenti di vaniglia e pera, nuance di mandarino e zenzero, rinfrescano il palato. Minerale e voluttuoso. Il produttore consiglia di scaraffarlo mezz'ora prima del servizio. Noi lo abbiniamo a un risotto allo zafferano.

Completano il quadro:

Champagne Premier Cru Les Houtrants Complantés Nature

cl. 75

Champagne Millésime 1999 Extra Brut

cl. 75

I Coteaux Champenoise Rouge di Cumières

Les vins rouges de Champagne, da sempre hanno un posto di rilievo nella tradizione e nella cultura della regione. Il village più reputato per i Pinot Noir (e i Pinot Meunier) vinificato in rosso è da sempre Cumières, per le intrinseche qualità del suo Terroir, fatto di argille e calcari in falde frammiste. Qui il clone di Pinot Noir si chiama *griotte* e vale un attento assaggio anche nella sua versione ferma.

Cumières Rouge Traditionnel

100% Pinot Noir (di tre/quattro diverse annate)

cl. 75

I profumi del rouge di Cumières sono inconfondibili: ciliegia ben matura e croccante, volume fresco e setoso, dinamico e sensuale. Sposa perfettamente le carni bianche. Servitelo fresco (attorno ai 13 gradi).

Cumières Rouge Millésime 2012 Meunier

100% Pinot Meunier

cl. 75

Vino rosso da Pinot Meunier, raro e curioso; è infatti quasi impossibile trovare un esemplare in purezza tra i Coteaux Champenoise Rouge e prodotto per la terza volta dalla Maison Geoffroy, dopo il 2004 e il 2008. Vino tanto intenso nel colore quanto profondo nelle sensazioni olfattive e gustative: fiore d'ibisco, vaniglia e curry. Gradevole tono speziato al palato che evolve in nuance di mirtillo, cacao e caffè. Si consiglia di scaraffare mezz'ora prima e di servire, rinfrescato, a 15 gradi. Perfetto sulle costelette d'agnello.

