

# Geoffroy

## Vallée De La Marne

### Cumières

R.M.



42% Pinot Noir - 39% Pinot Meunier - 19% Chardonnay  
**Proprietà: 14,5 ettari - Bottiglie: 120.000**



Le radici dei Geoffroy nel mondo della Champagne sono legate a doppio filo al village di Cumières. È dal XVII 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 Aÿ, in una casa della fine del XIX secolo. Ma il centro di tutto, i 14 ettari di vigna, sono e rimangono quelli attorno a Damery, Hautvillers, 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 Nuance Brut s.a.

50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir  
(base 2014) **cl. 75**

Ecco un fragrante Champagne da spremitura soffice delle due uve a bacca rossa di casa Geoffroy. Facile da proporre e altrettanto facile da bere, fa della versatilità la sua dote migliore: ha volume e freschezza, tenuta e profondità. Ci ha davvero convinti! (dosaggio 7 gr./l.).



#### Champagne Premier Cru Expression Brut s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir  
10% Chardonnay (basi 2014/2013)  
**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, fresco e sapido al palato. Stile contemporaneo, aereo e dinamico. (dosaggio 8 gr./l.).



#### Champagne Premier Cru Pureté Brut Nature s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir  
10% Chardonnay (basi 2013/2012)  
**cl. 75**

La verticalità della sua dorsale trova un perfetto contrappunto nella pienezza espressiva del suo corpo: frutta matura, accenti sottili d'agrumi, palato iodato e appena speziato, in una tessitura di armonia e raffinata eleganza. Uno Champagne dall'aperitivo al fuori pasto.



## Champagne Premier Cru Empreinte Brut 2012

75% Pinot Noir - 25% Chardonnay  
cl. 75

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. (dosaggio 5 gr./l.).



## Champagne Premier Cru Volupté Brut 2009

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir  
cl. 75

Dal millesimo 2011 questa cuvée sarà realizzata solo e solamente in Blanc de Blancs, grazie anche alla bellissima espressione delle parcelle di Chardonnay a Cumières su suolo calcareo. Champagne di eleganza, avvolgenza di burro salato e mineralità dai profumi tropicali: ananas, litchi, pompelmo rosa. La fermentazione è in legno. Palato ricco e fresco negli accenti di brioche e fine pasticceria. (dosaggio 4 gr./l.).

I PARCELLARI



## Champagne Les Tiersaudes Brut Nature 2013

100% Pinot Meunier cl. 75

Cuvée realizzata completamente da un lieu-dit impiantato nel 1972, tra i più vocati per il Pinot Meunier racconta anche l'espressione peculiare del millesimo 2013. Toni di cassis e ciliegia si muovono verso accenti di vaniglia e pera, nuance di mandarino e zenzero.



## Champagne Premier Cru Rosé de Saignée Brut s.a.

100% Pinot Noir (base 2014)

cl. 37,5 cl. 75

cl. 150 (2012)

Il Rosé 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 molto versatile che sposa bene diversi piatti, dall'aragosta, alle capesante, dalle carni bianche alle insalate di frutta del fine pasto. (dosaggio 7 gr./l.).



## Champagne Premier Cru Blanc de Rose Extra Brut s.a.

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir  
(base 2012) 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. (dosaggio 4 gr./l.).



## Champagne Premier Cru Les Houtrants Complantés Nature s.a.

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay -  
Arbane- Petit Meslier

(basi 2010-2009-2008, 2007  
année de tirage 2011)

cl. 75 astucciato

Un eccezionale Champagne, straordinariamente ricco e complesso, nel classico concetto di multimillesimato, usando anche alcune tra le varietà antiche permesse dal disciplinare e oggi tornate di grande attualità e interesse. Profondo e strutturato.



## Cassa in legno Collection N°1 Preamble/Champagne 2000/2002/2004

Tre grandi millesimi di casa Geoffroy, recentemente degorgiati, dopo almeno 12 anni di sosta sui lieviti, in questo coffret esclusivo in legno di rovere. Si tratta del 2000, del 2002 e del 2004. Una lettura della storia e dell'identità delle vigne di Cumières.

Il **2000**: gioiosa sorpresa.

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Il **2002**: sogno per ogni vigneron.

60% Pinot Noir - 35% Chardonnay  
5% Pinot Meunier

Il **2004**: la natura generosa.

71% Chardonnay

29% Pinot Noir



Completano il quadro

## Champagne Premier Cru Elixir Demi-sec s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir  
10% Chardonnay (base 2012-2011)

cl. 75 (dosaggio 35 gr./l.).