

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Geoffroy

Jean-Baptiste und seine Tochter Sasha Geoffroy sind im Besitz der richtigen Böden (hpts. in Cumières), haben eine **ganz klare Vision**, was sie in ihren Champagnern ausdrücken möchten und sie haben das Talent, alle diese Komponenten auch in die Flasche zu bringen. Ihre Stilistik ist auf der einen Seite **ausdrucksstark und geschmacksintensiv**, aber dabei auch **extrem präzise und druckvoll** - nicht weich und rund, aber dennoch **harmonisch mit viel Trinkfluss**. Die Champagner haben eine elegante und kraftvolle Frucht mit präsender Mineralik und perfekt eingebundener Säure.

Das Weingut ist vor einigen Jahren nach Aÿ in ein schönes Château gezogen. Die Entscheidung dafür fiel, da der gesamte Prozess von der Anlieferung bis ins Fass mit **natürlicher Gravität** erfolgen kann. Eine **lange Reifezeit** ist für Geoffroy besonders wichtig, 600.000 Flaschen reifen gerade in ihrem Keller! Geoffroy **vermeidet die malolaktische Gärung**, wenn sie von selbst startet, verwenden sie das Lot für eine Assemblage.

Sie verzichten auf Kaltstabilisierung und verwenden so **wenig Schwefel wie möglich**. Am liebsten verwenden sie für die Gärung alte **Emailletanks**, die heute nicht mehr hergestellt werden. Das würde den besten Geschmack erzeugen. Wenn Holz eingesetzt wird, dann Fässer mit geringer Toastung, um **wenig bis keinen Holzton** an den Wein abzugeben.



Champagner:

Expression | Pureté

35% Meunier
35% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 1-4g/L | 0g/L
Flaschenreife: 3 J. | 4 J.
50% Reserveweine

Elixir Demi Sec

50% Meunier
40% Pinot Noir
10% Chardonnay
Dosage: 35g/L
Flaschenreife: 4 Jahre
40% Reserveweine

Empreinte Millésime

100% Pinot Noir
aus Cumières
Dosage: 1-3g/L
Flaschenreife: ca. 6 Jahre
Ausbau in 600L-Fässern

Rosé de Saignée

100% Pinot Noir
48-60 Stunden Mazeration
Dosage: 4g/L
Flaschenreife: 5 Jahre

Volupté Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 1-4g/L
Flaschenreife: 5 Jahre
Ausbau in 600L-Fässern

Les Tiersaudes Millésime

100% Meunier
Einzellage in Cumières
Dosage: 0g/L
Flaschenreife: ca. 5 Jahre
Ausbau in 600L-Fässern

Blanc de Rosé

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
gemeinsame Mazeration
Dosage: 1g/L
Flaschenreife: 6 Jahre

Les Collinardins Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay
Einzellage in Damery
Dosage: 0g/L
Ausbau: 600L-Fässer für 2 J.
Flaschenreife: 6 Jahre

Terre Millésime

Selektion der besten 600L-Fässer eines Jahrgangs mit wechselnder Assemblage
Dosage: 0-4g/L
Flaschenreife: 10 Jahre unter Kork

Les Houtrants Complantés

Gemischter Satz von Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Arbane und Petit Meslier
Dosage: 0g/L
Flaschenreife: 4-5 Jahre

Fakten:

R.M., Aÿ, Vallée de la Marne, 14,5ha, 120.000 FL./Jahr

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!