



RENÉ GEOFFROY

Jean-Baptiste hat die richtigen Böden (die meisten befinden sich in Cumières) und eine **ganz klare Vision** was er mit seinen Champagnern ausdrücken möchte. Jean-Baptiste hat das Talent alle diese Komponenten auch in die Flasche zu bringen. Seine Stilistik ist einerseits **ausdrucksstark** und **geschmacksintensiv**, aber auch **extrem präzise** und **druckvoll**. Seine Champagner sind immer **harmonisch** und **besitzen viel Trinkfluss**. Die Champagner haben ebenso eine elegante und kraftvolle Frucht mit präsenter Mineralik und perfekt eingebundener Säure. Das Weingut ist vor einigen Jahren nach Aÿ in ein schönes Chateau gezogen. Die Entscheidung dafür fiel, da der gesamte Prozess von der Anlieferung bis ins Fass mit natürlicher Gravität erfolgen kann.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Eine lange Reifezeit ist für Geoffroy besonders wichtig. Aktuell reifen 600.000 Flaschen in seinem Keller! Geoffroy **vermeidet die malolaktische Gärung**. Startet sie von selbst, so verwendet er das Lot für eine Assemblage. Er verzichtet auf Kaltstabilisierung und verwendet **so wenig Schwefel wie möglich**. Am liebsten verwendet er für die Gärung alte Emailletanks, die heute nicht mehr hergestellt werden. Das erzeugt laut Jean-Baptiste den besten Geschmack.

Wenn Holz eingesetzt wird, dann Fässer mit geringer Toastung u.a. aus Österreich (Stockinger), damit **wenig, bis kein Holzton** an den Wein abgegeben wird.

FACTS: R.M., Aÿ, Vallée de la Marne, 14,5 ha., 120.000 Fl./Jahr



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Expression

35% Pinot Noir
35% Pinot Meunier
30% Chardonnay
Dosage: 4g/l
50% Réserve
Perpétuelle
Flaschenschreife:
3 Jahre

Elixir Demi Sec

50% Pinot Meunier
40% Pinot Noir
10% Chardonnay
Dosage: 35g/l
Flaschenreife: 4 Jahre
Aus zwei Jahrgängen

Pureté

35% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 0g/l
50% Anteil einer
Réserve Perpétuelle
Flaschenreife: 4 Jahre



Empreinte Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 3 g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 6 Jahre
Hommage an den
Pinot Noir in Cumières

Volupté Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Ausbau: Holz
Alter der Rebstöcke:
35 Jahre

Rosé de Saignée

100 % Pinot Noir
Dosage: 4g/l
60 Stunden
Mazeration in offenen
Holzwannen
Flaschenreife: 5 Jahre



Blanc de Rosé

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 1g/l
Besondere Machart:
Beide Rebsorten
werden gemeinsam
mazeriert

Lieu-Dit „Les Tiersaudes“ Millésime

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
Flaschenreife: 4-5 J.
Ausbau: 75% Holz, 25%
Emailletank

Terre Millésime

Rebsortenzusammen-
setzung variiert jedes
Jahr
Dosage: 4g/l
Alte Reben: 50J.
Flaschenreife: Min.10J.
nicht filtriert



Les Houtrans Complantes

Gemischter Satz:
Pinot Noir, Pinot
Meunier, Chardonnay,
Arbanne und Petit
Meslier
Dosage: 0g/l
bis zu 6 versch.
Jahrgängen