

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Geoffroy

Jean-Baptiste hat die richtigen Böden (hptsf. in Cumières), eine **ganz klare Vision**, was er in seinen Champagnern ausdrücken möchte und er hat das Talent, alle diese Komponenten auch in die Flasche zu bringen. Mittlerweile wird er von seiner **Tochter Sacha** unterstützt. 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 seinem Keller! Geoffroy **vermeidet die malolaktische Gärung**, wenn sie von selbst startet, verwendet er 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: 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

Dosage: 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!