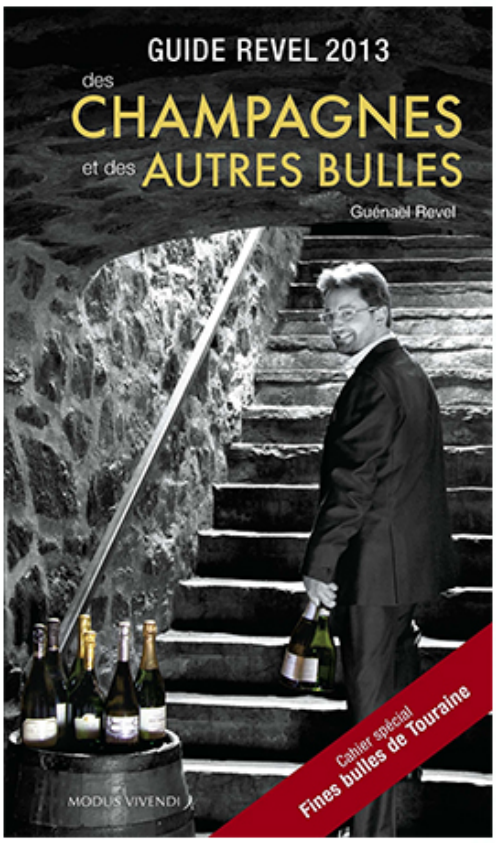

RENÉ GEOFFROY

La famille Geoffroy est installée depuis le XVII[e] siècle à Cumières. Elle a acquis 13 hectares de vignes cultivées aujourd'hui en lutte raisonnée (labours, enherbement, amendement organique, absence de désherbants chimiques, observation régulière des comportements de la vigne, etc.) pour offrir des vins d'authentiques vignerons.

www.champagne-geoffroy.com
Lieu : 150, rue du Bois des Jots – 51480 Cumières
Téléphone : 03 26 55 32 31

Cuvée Expression – Brut 1[er] Cru

15/20 IP

★★½

Frais, mordant, expressif, axé sur les fruits juteux (raisins, oranges, pamplemousses), c'est un champagne aux bulles vaporeuses, abondantes qui n'enrayent pas cependant une belle densité, voire une opulence, un corps dodu, heureusement affiné par une finale abrupte et fraîche où s'entremêlent des effluves de pâtisserie vanillée. À conseiller à table plutôt qu'à l'apéritif.

Cuvée Élixir – Demi-Sec

16/20 IP

★★★

Cette cuvée a les mêmes caractéristiques que la cuvée Expression, mais les flaveurs sont plus confites et plus douces. L'effervescence se fait également plus fine grâce à des bulles compactes sans qu'elles alourdissent la sucrosité de l'ensemble. Très réussi, ce champagne est parfait sur les desserts à base de frangipane.

Cuvée Brut Zéro

16/20 IP

★★★

Très sec en bouche, beaucoup de fruits blancs dans les arômes, plus rouges à l'aération, très compact et noué au niveau de l'effervescence, c'est un champagne qui charme dans le comportement onctueux de sa texture. Un réussite dans cette catégorie.

Cuvée Extra-Brut – Premier Cru – Millésime 2004

17/20 IP

★★★½

Nez de baguette chaude, de pâtisseries peu beurrées et de noisettes fraîches qu'on retrouve dès l'attaque en bouche. Les bulles sont nouées, elles forment toutefois un volume aérien de grande ampleur, c'est un excellent champagne d'une grande tenue qu'on s'offrira à table sur, par exemple, un bar du Chili grillé.