

René Geoffroy

4, rue Jeanson

51160 Aÿ

03.26.55.32.31.

18 - Exrabrut 2004. 71 % chardonnay 29 % pinot noir. Tiré sur bouchon liège (voir lexique). Epicé, grillé, baies noires, bouche vineuse qui ferait penser à un pourcentage de pinot noir plus important, un vin riche, sérieux, tendu et pourtant savoureux, une vraie complexité au niveau des saveurs et de la tension. Ici on ne plaisante pas avec la qualité des raisins.

16,5/17 - Blanc de rose.

Première cuvée de la maison à l'étiquette signée Jean-Baptiste Geoffroy. Un rosé de saignée (sans ajout de vin rouge) assez coloré, nez grenadine, cerise, papaye, raisin écrasé, bouche très grenade, savoureuse, parfumée avec en finale une petite pointe tannique qui prolonge les saveurs. On flirte avec la côte de Nuits en Bourgogne.

SPÉCIAL CHAMPAGNE : LE PALMARÈS 2012

Le Point

Le Point

REIMS

Les vrais lieux de pouvoir

- Les tables des politiques
- Les cercles du champagne
- Les loges des stades

SPÉCIAL 20 PHOTOS INTER-ÉTOILES

LE CARNET GOURMAND DE GILLES PUDLOWSKI 95-1