

Champagne Geoffroy

Champagne Geoffroy ble etablert i hjertet av Marne dalen på 1600 tallet. I dag holder de til i Aÿ, mens Geoffroy navnet er lenket til Cumières, hvor de fleste av vinmarkene deres er. I dag driver Jean-Baptiste Geoffroy denne eiendommen, sammen med sin kone Karine og faren Renè. De har 14 hektar vinmark, hvorav 11 hektar ligger i Cumières, som er en av landsbyen som er varmest og modnes først.

Tyson Stelzer beskriver dette Champagnehuset som : «Helt enkelt den beste grower Champagnen fra Cumières»

Før holdt de til i en kjeller i Cumières, men familiens kjeller var ikke stor nok til å takle veksten i selskapet. I en periode hadde Jean-Baptiste 3 forskjellige kjellere i sammen landsby som han måtte frakte vinene mellom. Men i Mai 2006 kjøpte han en historisk og flott beliggende kjeller i Aÿ, tidligere Champagne Raoul Collet. Her har han plass til all sin produksjon, samtidig som bygget er bygd over 5 etasjer og han kan jobbe kun med gravitasjon.

Hans filosofi er for viner med : flott klarhet av frukten, friskhet også med flott terroir uttrykk. For å klare dette har de en øko-vennlig tilnærming til vindyrking, unnviker bruk av kjemikalier i vinmarken så lenge som mulig og bruk av naturlige metoder i vinmarkene. I vineriet presses alle druene med en tradisjonell presse, det fermenteres spontant og alle 45 forskjellige parseller vinifiseres individuelt. Malolaktisk gjæring unngås.



<i>Vin navn</i>	<i>Cuvée Expression Brut</i>
<i>Produsent</i>	Champagne Geoffroy
<i>Område</i>	Champagne
<i>Alkohol</i>	12,5%
<i>Druetype</i>	43% Pinot Meunier, 32% Pinot Noir, 25% Chardonnay
<i>Restsukker</i>	4 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	230,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Aromatisk og rik Champagne med lav dosage og uten malolaktisk gjæring. Dufter av rug, champignon, sitronskall, grønne plommer, aprikos, brioche og florale toner. Fyldig frukt i munnen, men med utrolig friskhet og mineralitet i avslutning. Delikat og strukturert.
<i>Matfølge</i>	Aperitif, Skalldyr, Sashimi, Pannestekt hvit fisk, Kylling

<i>Vin navn</i>	<i>Rose de Saignée</i>
<i>Produsent</i>	Champagne Geoffroy
<i>Område</i>	Champagne
<i>Alkohol</i>	12%
<i>Druetype</i>	Pinot Noir, Pinot Meunier
<i>Restsukker</i>	6 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	286,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Jean-Baptiste lager denne vinen veldig tradisjonelt, med vinifisering på eikefat. Dufter av rips, gjær, lær, moreller, mint og fioler. Delikat stil med konsentrert frukt og lang, tørr finish. Juicy stil av rosè. Rosè Champagne for Jean-Baptiste handler alltid om frukt og juicyness. Derfor lager han altså på Saignée metoden, som gir mer fruktige Champagner enn en blandet Rosè
<i>Matfølge</i>	Aperitif, Tunfisk, Laks, Sashimi