



2014 Champagne Empreinte 1er Cru Brut - Geoffroy

Dieser Champagner ist eine Hommage an die Rebsorte Pinot Noir aus dem Herzen des Cumières Terroirs. Er verdankt seine Komplexität und Substanz dem kalkhaltigen Lehmboden und offenbart dann eine Eleganz, die für die großen Terroirs typisch ist..

Kraftvoll, trocken, engmaschige Struktur, komplexe, reife und sehr feine Aromen, mineralisch, beeindruckend langer und druckvoller Abgang: Jean-Baptiste Geoffroys Millésime Extra Brut zeigt, dass Champagner wirklich großer Wein sein kann
Dieser Champagner offenbart eine strukturelle Verwandtschaft zu großen Gewächsen aus dem Burgund, und genau das entspricht dem Verständnis von Geoffroy. Nur perfekt reife Trauben aus den besten und ältesten Rebanlagen der Premie Cru-Gemeinde Cumières werden für dieses Cuvée herangezogen, spontan vergoren und dann in kleinen Burgunder-Fässern ausgebaut. Nach der Flaschengärung liegt der Champagner für mindestens sechs Jahre auf der Feinhefe; danach wird er nur minimal dosiert.

Es handelt sich hier um einen der ganz großen Champagner, der viel von seiner Herkunft erzählt und auf seine puristisch herausfordernde Art und Weise den Weinkenner in seinen Bann zieht. Großes Kino im Glas!



Geoffroy, Rene

Winzer Jean Baptiste Geoffrey hat fünf Töchter, jeder hat er einen eigenen Champagne gewidmet. Ihre Namen stehen auf dem Rückenetikett neben dem Degorgierdatum, der Cuvée, den Jahrgängen, der Dosage und der Menge der abgefüllten Flaschen. Animierende Frische und perfekte Säure: das ist es, was Geoffrey in seinen Champagnern haben möchte. Auf 13 ha macht er gemeinsam mit seiner Frau Karine Jahr für Jahr etwa 120.000 Flaschen Schaumwein. Wer wissen will, was für Qualitätsfanatiker die beiden sind, der muss sich nur den Aufwand vor Augen führen, den sie betreiben. Ihre Weinberge verteilen sich auf 35 verschiedene Parzellen, und jede vinifizieren die Geoffreys einzeln. So lässt sich am Ende die perfekte Assemblage, die Mischung der Grundweine, zusammenführen. Den biologischen Säureabbau, bei dem Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt wird, macht keiner der Grundweine. Dadurch bleiben Säure und Frische erhalten. Cremigkeit und Komplexität bekommen die Geoffrey-Champagner durch die Lagerung in Holzfässern verschiedener Größe. Die besten Lagen gären sogar in den 225 Liter fassenden Barriques. Keiner der Grundweine wird filtriert.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.