

LES PARTICULARITES DU CUMIERES ROUGE GEOFFROY

Les vins rouges de Cumières jouissent d'une notoriété qui remonte au début de l'histoire de la Champagne.

L'aptitude à produire du vin rouge à Cumières provient essentiellement de la qualité de son terroir. Les sols, à dominante tantôt calcaire ou argilo-calcaire, tantôt meulière siliceuse conviennent parfaitement aux pinots de Cumières typés « griotte », plus élégants sur calcaire, plus fruités sur meulière et en bord d'eau où prospère le meunier.

Pour son élaboration, nous sélectionnons nos vieilles vignes de mi-côte que nous cultivons dès le départ dans l'optique d'une production d'un vin rouge de qualité. Nous recherchons une production limitée afin de récolter des raisins à parfaite maturité.

Après un strict triage des grappes sur table de tri, les raisins sont égrappés délicatement afin de conserver les baies intactes. Ces dernières tombent par gravité dans des cuves de chêne ouvertes (capacité de 2500kg) dans lesquelles nous allons effectuer la vinification.

Après une courte macération à froid, la fermentation démarre doucement sous l'influence des levures indigènes du Terroir. Pendant ces 10 à 12 jours de cuvaison, nous alternons, quotidiennement des remontages et des pigeages, dans le plus pur respect de la matière.

Lorsque la densité passe le cap inférieur de 1000, le vin de goutte est dirigé en demi-muids tandis que les matières solides sont pressées sur un pressoir horizontal afin d'obtenir le vin de presse, beaucoup plus tannique.

En fonction des années, nous choisissons d'élever notre Cumières Rouge de 18 à 24 mois dans le bois. Une proportion de chêne neuf « origine France » est intégrée chaque année sans jamais dépasser 30%.

Durant cette phase d'élevage, la fermentation malolactique va se déclencher naturellement généralement au printemps suivant la récolte.

Lorsque le Cumières Rouge est retiré des demi-muids, nous le dirigeons pour un vieillissement de plusieurs mois en cuve inox. Cette « mise en masse » a pour effet de donner une belle tension et d'affiner le coté aromatique.

La mise en bouteille est programmée uniquement lorsque la dégustation satisfera notre palais.

Nous évitons systématiquement le collage et la filtration afin de conserver toute la structure initiale du vin.

Pour bien laisser reposer le vin, les bouteilles sont alors stockées plusieurs mois avant leur commercialisation.

CUMIÈRES ROUGE TRADITIONNEL

Assemblage: Ce Cumières Rouge est toujours un assemblage de 3 ou 4 années, afin d'obtenir une qualité constante.

L'assemblage actuel est composé de 18% de 2011, 48% de 2013 et 34% de 2014.

Vins non collés et non filtrés.

Commentaires personnels: L'élaboration du Cumières Rouge est plus ou moins délicate en fonction de l'année. De ce fait, la politique de notre Maison est d'adapter la quantité en fonction de la qualité de l'année. Quelquefois, l'impasse totale est faite sur la production de rouge.

Aptitude au vieillissement : 3 à 4 ans dans de bonnes conditions

Dégustation : Couleur d'un rouge brillant et profond. Le nez est typique du pinot noir du Terroir de Cumières, et laisse percevoir le cerise « griotte ».

En bouche, les fruits rouges mêlés, et des tanins soyeux et délicats, forment un équilibre gouleyant.

Alliance avec les mets : La structure délicate de ce Cumières Rouge en fait l'idéal partenaire des viandes blanches (rôti de veau, pintades...). Servi à une température de 12°C, il sera surprenant sur certains poissons comme un turbot accompagné d'une sauce au jus de viande.



CUMIÈRES ROUGE
COTEAUX CHAMPENOIS

GEOFFROY
VIN DE LA PROPRIÉTÉ

