

# La Gazette Du Domaine Geoffroy



Dans ce numéro :

« TOURGAST » ST LOUIS

Médaille d'Argent

Côté Vigne

Le Vin du mois : 1ER CRU FOURCHAUME 99

Dégustation Allemagne

Un début d'Année Frileux

Le Millésime 2000

Édito :

Passage au x 35 H

Depuis le 1 avril 2001, nous sommes passés aux 35 H. De ce fait, tous les plantings ont été réorganisés en conséquence. Dans les vignes, les heures ont été modulées annuellement ainsi durant l'été les ouvriers effectueront un travail quotidien de 5 H. Et l'organisation des chais a été révisée de manière hebdomadaire afin d'assurer une permanence pour la préparation des commandes et des expéditions. Pour le moment tout le monde semble satisfait, mais nous serons plus à même d'en juger à l'usage.

Nat hali e GEOFFROY

## Médailles

**OR :**

Chablis 1er Cru Beauroy 99  
*Concours des Caves Particulières 2000*  
*Elu Burgondia d'Or Mercurey 2000*

Chablis 1er Cru VauLigneau 98  
*Concours Général Agricole Paris 2000*

Chablis 1er cru VauLigneau 99  
*Elu Burgondia d'Or Mercurey 2000*

**ARGENT :**

Chablis 1er cru Beauroy 99  
*Concours Général Agricole Paris 2001*

**BRONZE :**

Chablis 1er Cru Beauroy 98  
*International Wine Challenge 2000*

**RECOMPENSE :**

Chablis Domaine le Verger 98  
*International Wine Challenge 2000*

## « TOURGAST » - SAINTLOUIS

Les 20-21-22 et 23 Avril prochain nous participons au 5<sup>ème</sup> Salon du Tourisme Gastronomique et du bien-être qui se déroulera : Place des Expos à Saint Louis (68-France). Cette année l'accent a été mis sur nos vins de Bourgogne. En effet, une quarantaine de vignerons bourguignons seront présents pour faire déguster les vins de leur production. Ce salon avec vente à emporter est ouvert à tous les visiteurs amateurs et professionnels. Vous nous trouverez: Hall A Stand 10

## Coté vigne

En raison de températures exceptionnellement douces, la croissance de la végétation est très précoce. Nos vignes ont commencé leur débourrement, aussi il nous faut penser à les protéger contre les gelées car le risque devient très présent.

Notre personnel a commencé l'installation des chauffettes et la vérification du système d'aspersion. Les équipes de contrôle des températures se mettent en place. En effet, à tour de rôle les viticulteurs de

la commune se relayent pour surveiller les températures nocturnes et prévenir les autres viticulteurs et cas de gelée.

## Dégustations—Allemagne

Comme chaque année nous participons aux dégustations organisées par le BIVB qui se dérouleront en Allemagne les 7-8-9 Mai 01 dans les villes de : Hambourg-Berlin et Cologne. Nous comptons sur votre présence !

## Un début d'année frileux !

Après un démarrage plutôt frileux des commandes ressenti en Janvier et Février 2001, l'activité semble redémarrer. La mise prochaine sur le marché du millésime 2000 suscite déjà un grand intérêt de la part des consommateurs. L'effet « 2000 » est certain !

## Le Millésime 2000 - Portrait du jeune homme

Voilà quelque mois que nous bichonnons notre récolte 2000 et les résultats semblent tout à fait satisfaisants. On voit aujourd'hui se présenter à nous un beau jeune homme qui s'exprime avec beaucoup de finesse. Après des vendanges qui se sont déroulées dans des conditions idéales ; chaudes

et sèches, la conduite des fermentations s'est faite sans difficultés notables. Le parfait état sanitaire et le degré naturel des moûts (entre 11° et 12.5°) nous ont donc dévoilé un très beau millésime 2000. Ce nouveau millésime se caractérise par une grande puissance aromatique et

## Médaille d'Argent

Lors du récent Concours Général Agricole, notre Chablis Premier Cru Beauroy 1999 à été récompensé par la Médaille d'argent.



Le vin du mois :  
Chablis 1er Cru Fourchaume

Ouvrez bien grandes vos papilles pour vous préparer à accueillir notre Chablis Premier Cru Fourchaume 1999. Il atteint l'équilibre parfait entre puissance et amplitude en conservant toujours une grande fraîcheur. Les inconditionnels de ce premier cru seront charmés par sa complexité et sa grande finesse gustative. Le nez explose sur des notes fines et fraîches, la bouche exprime d'emblée toute la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Sa finale est longue et même très longue. Le Chablis 1er Cru Fourchaume se mariera à ravir avec une brochette de noix de Saint Jacques ou un fromage blanc en faisselle aux herbes fraîches.