

La Gazette Du Domaine Geoffroy



Dans ce numéro :

VINEXPO 2001

Chablis 1er Cru Vau-ligneau 2000

San Francisco 2001

Coté vigne : La Fleur

Investissement

Des Grands Travaux

Édito :

Depuis quelques années on constate un certain ralentissement de l'activité touristique du début de saison au profit des mois d'août et septembre.

Cet été encore ce constat se confirme. D'un autre côté on note que de nombreux domaines du Chablisien ferment leurs portes durant le mois d'août car il s'agit là du mois où l'activité dans les vignes et dans les caves est la moins importante.

Les visiteurs français et étrangers trouvent donc souvent porte close en Août ce qui ne les incite pas à renouveler leur démarche.

Certes l'Office du Tourisme tend à développer de nombreuses activités dans le vignoble mais nombreux producteurs ne s'impliquent pas dans cet essor...

En ce qui nous concerne, le Domaine Alain GEOFFROY sera heureux de vous accueillir pour une visite des caves et une dégustation du millésime 2000 sans interruption durant tout l'été.

Nathalie Geoffroy

Médailles

OR :

Chablis 1er Cru Beauroy 99
- Concours des Caves Particulières 2000
- Élu Burgondia d'Or Mercurey 2000
- Master d'or Concours Général Européen des Masters d'Or 2001

Chablis 1er cru Vau-Ligneau 99
Élu Burgondia d'Or Mercurey 2000

ARGENT :

Chablis 1er cru Beauroy 99
Concours Général Agricole Paris 2001
Chablis Domaine Le Verger 00
Concours des Caves Particulières 2001

BRONZE :

Chablis Vieilles Vignes 00
Foire nationale des vins - Macon 2001

RECOMPENSE :

Chablis 1er Cru Beauroy 00
International Wine Challenge 2001

Vinexpo 2001

Nous avons constaté une bonne fréquentation du salon par les visiteurs étrangers mais un certain manque d'enthousiasme envers les vins français. La forte présence des vins du nouveau monde y est assurément pour quelque chose. On réalise en ce début du 3e millénaire que l'aspect qualitatif des vins rouges et blancs de ces pays tend à remettre en question l'allure, le style, le caractère de certains vins français de modeste origine. Ces vins technologiquement parfaits pour lesquels la notion de terroir n'existe pas, sont des vins qui semblent plaire aux consommateurs actuels !

Vin du mois : Chablis 1er Cru Vau-ligneau 2000

C'est l'époque rêvée pour découvrir ou redécouvrir ce délicieux Chablis Premier Cru Vau-Ligneau 2000. Sa robe or pâle à reflets verts, brillante, et limpide, ce Chablis 1er Cru Vau-Ligneau relève une nez dense et une bouche fine. Ce vin présente un nez très frais avec une belle empreinte de fruits, caractéristique de notre millésime 2000. La bouche exprime parfaitement la rigueur et le charme de ce vin, le végétal fin et le floral mettent en valeur de jolies notes fruitées et vanillées. Servi à une température de 12 °, ce vin à la finale longue se mariera parfaitement avec une fricassée de bulots, une épaule d'agneau marinée au Chablis, ou encore des Ailes de raies au beurre noisette...

San Francisco 2001

Au mois de Mai dernier, Cathy Geoffroy est allée outre-atlantique défendre les couleurs de notre belle appellation. Notre participation au salon de San Francisco (World Wine Market) nous a permis de mettre un pied sur ce marché qui est fortement sous l'emprise des grosses maisons de négoce bourguignonnes et ainsi mettre en avant le savoir-faire des petits domaines comme le nôtre !

Coté Vigne : Une Floraison au ralenti

Juin a débuté dans des conditions plutôt fraîches et pluvieuses. La moyenne des températures qui se situait en dessous des normales saisonnières a eu pour conséquence un ralentissement de la floraison et nous avons pu constater un retard de 10 à 12 jours par rapport aux années précédentes. Quelques semaines plus tard on a constaté de la coulure et aujourd'hui la croissance des baies a repris un rythme tout à fait correct.

Un été sous le signe des Grands Travaux

Depuis le début du mois de juin, nous avons débuté des travaux d'agrandissement de nos bâtiments. En effet, cette construction qui était en projet depuis déjà quelques mois est en train de voir le jour. Ce nouveau bâtiment de stockage d'une surface au sol de 600 m², sera équipé à l'étage d'une salle panoramique avec vue sur les vignes du



Investissement

Toujours en quête d'une amélioration qualitative, le domaine a investi dans un nouveau presseur pneumatique SUTTER. Ce dernier de fabrication suisse est doté d'une très grande surface d'égouttage ce qui nous permettra de limiter au maximum la manipulation de la vendange et obtenir ainsi les plus beaux jus possible pour la récolte 2001.

Chablisien de 300 m², capable d'accueillir des groupes de 150 personnes. Nous estimons que la première tranche de travaux sera terminée pour la nouvelle récolte 2001. Et la salle de réception sera fonctionnelle en début d'année prochaine, nous ne manquerons pas de vous tenir informé de l'évolution des travaux et comptons sur votre prochaine visite.