

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Champagne / Il déménagement de Cumières à Aÿ

Champagne / Il déménagement de Cumières à Aÿ

Par *Anonyme*

Créé le 21/09/2010 10:40

Siège. Nouvelle adresse pour Jean-Baptiste Geoffroy.

Rue Janson à Aÿ, c'est la rue de l'équilibre champenois. On y trouve une coopérative, la Cogévi (groupe Alliance), une maison, la marque Deutz et quelques vigneron dont Jean-Baptiste Geoffroy (champagne René Geoffroy) qui a quitté son site de Cumières pour s'y installer. On ne présente plus Jean-Baptiste Geoffroy, ce récoltant-manipulant monté au pinacle par toutes les critiques du vin du monde entier. Déménager, cela faisait longtemps que le vigneron y songeait. Pas facile quand cinq générations se sont succédé à Cumières. « Ce n'était pas facile de travailler. Il nous fallait jongler sur trois sites, l'un chez mon père, l'autre chez ma grand-mère, le troisième en location. Ce n'était pas pratique, très exigü et surtout exigeait beaucoup de manutention. En fait, nous étions sans cesse en train de pousser les murs », décrit Jean-Baptiste Geoffroy. C'est en 2006 qu'il se décide. Une affaire de circonstances. « Je cherchais des caves pour stocker. J'ai appris que la Cogévi cherchait à revendre son siège social ancestral. » De 1927 à 1977, la coopérative était située au 4, rue Janson avant de prendre possession du 14, où elle se trouve actuellement. L'endroit est parfait pour Jean-Baptiste Geoffroy. Deux étages de caves de 100 mètres de longs, 3 700 hectolitres de cuveries, un petit hôtel particulier, un laboratoire, une salle de réception moderne raffinée, décorée par Mme Geoffroy. Adieu les allers et retours entre les sites de Cumières, tout est sur place. Avec, en plus, la notion de gravité des pressoirs à la cave.

De quoi élaborer, stocker et recevoir sans problème. Heureusement car pour l'heure, Jean-Baptiste Geoffroy a d'autres soucis. Il devrait terminer ses vendanges aujourd'hui. « Quelques jours plus tôt que d'habitude. » Comme d'autres sur l'appellation, ce spécialiste du rosé de saignée est consterné devant les attaques de botrytis. « Cela va être compliqué car le rosé de saignée est déjà difficile à réaliser, encore plus aujourd'hui. » Le fait de macérer le raisin oblige à une surveillance accrue. « Je trie à la vigne. Près de trente vendangeurs travaillent sur le terrain. Cette année, j'ai engagé cinq personnes de plus pour le tri. C'est une vendange qui revient chère. » Avec 14 hectares à récolter, Jean-Baptiste ne sait pas encore s'il atteindra l'appellation.

Sophie Claeys-Pergament

[Photos / vidéos](#)

Auteur :