



CHAMPAGNE

Egly - Ouriet
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

Fiches techniques 2010

Domaine viticole familiale depuis quatre générations.
Notre vignoble en grand cru est situé sur les terroirs de d'Ambonnay de Bouzy et de Verzenay.

Superficie: En grand cru: 9,70 hectares dont 7,70ha de pinot noir et 2 ha de chardonnay.
7ha 80 sur Ambonnay 0,30 ha sur Bouzy et 1,60 ha sur Verzenay

En 1er cru 2 hectares de pinot meunier sur le terroir de Vrigny

Sol argilo-calcaire terre légère, sol très crayeux. Exposition sud-sud est
L'âge moyen du vignoble est proche des quarante ans.
Mode de culture: Technique de culture traditionnel avec des labours réguliers pour l'entretien des sols.
Pas d'insecticide tout le domaine est en confusion sexuelle.
Un maximum de soins est apporté à la vigne en particulier au palissage et à l'éclaircissage afin d'optimiser sur la maturité des raisins.
Utilisation uniquement d'amendement biologique.

GRAND CRU BRUT TRADITION

Un premier élevage sur lies qui dure presque un an permet de ne pas bruler les étapes, les vins se clarifient lentement c'est à dire comme les choses se faisaient autrefois.

Mise en bouteille sans filtration ni collage

Année de mise en bouteille 2007

Assemblage 70% pinot noir et 30% chardonnay

Assemblage 50% récolte 2006 + 20% 2005 + 20% 2004 + 10% 2003

Vinification partielle en futs pour 20%

Dosage 3 à 4 gr par litre

GRAND CRU BRUT ROSE

Meme principe de vinification année de mise en bouteille 2006
 Assemblage des 2 cépages 65% pinot noir et 35% chardonnay
 base vendange 2005 pour 60% + 40% vins de réserve dont 10% de coteaux
 champenois rouge 2004.
 Dosage 2 gr Vinification partielle en futs pour 40%

GRAND CRU BLANC DE NOIRS VIEILLES VIGNES

Vinification entierement en futs
 Année de mise en bouteille 2006 donc vendange 2005
 Les raisins proviennent d'une vieille vigne de pinot noir
 Année de plantation de cette vigne 1946 cette vigne est plantée sur un terroir
 exceptionnel ou la couche de terre atteint à peine 30 cm avec en suite
 immediatement la craie qui apparait sur une profondeur de plusieurs dizaines
 de mètres d'ou le nom du lieu dit "Les Crayères". La vigne est donc fortement
 enracinée dans cette craie ce qui donne au vin à la fois ces notes de fruits rouges
 grace à la maturité et la concentration de ces vieux pinots et une certaine minéralité
 crayeuse qui donne de l'élégance au vin et un bon potentiel de vieillissement .
 Dosage 2gr

GRAND CRU MILLESIME 2000 EN MAGNUM

Le millesime 2000 n'était pas un millesime particulièrement facile à faire mais
 nous avons malgré tout voulu prendre ce risque (changement de millenaire
 oblige).

Avec une bonne conduite de la vigne et une bonne selection des parcelles
 cette cuvée en étonnera plus d'un.

Vinification entierement en futs

Assemblage 70% pinot noir et 30% chardonnay avec uniquement des raisins
 provenant du terroir d'Ambonnay. Dosage 2gr

GRAND CRU BRUT ROSÉ EN MAGNUM

Base vendange 2003 pour 60% + 40 % vin de reserve vinification en futs
 70 % pinot noir + 30% chardonnay dosage 2 gr par litre

GRAND CRU MILLESIME 2003

Millesime exceptionnel diront les uns - millesime un peu compliqué diront les autres moi je dirais une vendange atypique ou il fallait savoir prendre les bonnes décisions encore un plus que d'habitude

les maturités étaient exceptionnellement hautes pour la champagne (entre 12° et 13°)

l'acidité était un petit peu basse ce qui nous a conduit à ne pas faire la fermentation malolactique afin de conserver un bon équilibre

Vinification entièrement en futs

assemblage 70 % pinot noir+ 30 % chardonnay dosage 2 gr

GRAND CRU V.P.EXTRA BRUT

Assemblage base vendange 2003 pour 60% + 40% vin de reserve

70% pinot noir et 30% chardonnay

La capacité des grands crus a bien vieilli n'est plus à démontrer

Notre gout personnel et le style de la maison nous incite à aller dans ce sens

Cette cuvée après 5 ou 6 ans de passage en cave exprime toute sa puissance

et son élégance avec un dosage très faible (1 à 2 gr par litre)

Vinification pour l'essentiel en futs.

BRUT 1ER CRU "Les Vignes de Vrigny"

Toujours les memes principes de vinification que les autres cuvées mais

l'originalité de cette cuvée provient du fait qu'elle est composée uniquement

de vieilles vignes de pinots meunier (il n'y a donc pas d'assemblage avec les autres cépages. Par contre elle n'est pas classée grand cru puisque les raisins proviennent exclusivement du vignoble de Vrigny (classé 1er cru)

Base Vendange 2006 donc mise en bouteille en 2007 avec un dosage de 2 à 3 gr par litre.

Assemblage 60% 2006 + 20% 2005 + 20% 2004

COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE 2008

Production limitée dans quelques très vieilles vignes de pinots fins.

Elevage en futs de 18 à 22 mois avec les conseils de Dominique Laurent.

Pas de filtration, mise en bouteille à la main.

Toutes nos cuvées passent au minimum 3 ans en cave avant d'être commercialisées ce qui permet d'augmenter la complexité des vins grâce à l'autolyse des

levures, de leur assurer un meilleur potentiel de vieillissement et aussi de

mieux comprendre les terroirs (l'expression d'un terroir se renforce avec le temps).

Les dosages sont donc très faibles voir inexistants.

Les vins gagnent ainsi en pureté et en complexité.

Dans l'espoir de répondre à votre attente, recevez Madame, Monsieur nos meilleures salutations.

Jean-EGLY