



Champagne EGLY-OURIET

C'est après la Seconde Guerre Mondiale que la Maison Egly prend naissance quand le grand-père de Francis Egly se lance dans le vin avec 3 hectares de vignes dans le Grand Cru Ambonnay.

Par achat, les descendants Michel puis Francis par mariage avec Madame Ouriet vont acquérir 9 autres hectares, dont la magnifique parcelle des Crayères où les vignes ont plus de soixante ans.

Au total, le vignoble dont l'âge moyen des vignes est de 40 ans couvre une dizaine d'hectares sur les Grands Crus Ambonnay, Bouzy et Verzenay avec 2 tiers de pinot noir et le reste partagé entre le pinot meunier et le chardonnay. Les sols sont argilo-calcaire, comme dans tous les grands crus remarquables en France et sont exposés sud-sud-est. Tout est en culture raisonnée.

Suivant les caractéristiques de la vendange et du vin, Francis Egly, le propriétaire actuel fait varier la proportion de futs vieux de 1 à 5 ans depuis 1995 dans lesquels vont vieillir le vin dans des proportions variables afin de laisser s'exprimer chaque terroir plutôt que de suivre une recette invariante. Il n'y a pas de fermentation malolactique depuis 1999 afin de conserver la fraîcheur du vin et les dates de dégorgement sont mentionnées sur les contre-étiquettes.

À l'inverse de la Champagne qui vend ses bouteilles de plus en plus jeunes, Francis Egly, à la suite de son père Michel, construit patiemment un trésor qui lui permet de commercialiser ses bruts après quatre ans de vieillissement, et ses millésimés au-delà de six ans.



Les Vins Rouges

Coteaux Champenois

Les vins Effervescent

1er Cru Brut
Grand Cru Brut
Grand Cru Brut Rosé
Grand Cru Extra Brut
Grand Cru Blanc de Noirs
Grand Cru Millésimé