



C H A M P A G N E

Egly-Curiet

PROPRÉTAIRE-RÉCOLTANT

FICHES TECHNIQUES 2026/2027

Domaine viticole familial depuis quatre générations.

Vignoble familial :

En Grand Cru 10 ha dont 8 ha de pinot noir et 2 ha de chardonnay.

8 ha sur Ambonnay, 0,30 ha sur Bouzy, 1,30 ha sur Verzenay et 0,4 ha sur Verzy.

Sol argilo-calcaire, terre légère et sol très crayeux. Exposition sud, sud-est.

En Premier Cru 2 ha de pinot meunier sur le terroir de Vrigny.

1,45 ha essentiellement de Chardonnay sur le terroir de Bisseuil.

7 ha sur le terroir de Trigny au sein du Massif de Saint-Thierry.

L'Age moyen du vignoble est proche des 40 ans.

Technique de culture traditionnelle avec des labours réguliers pour l'entretien des sols.

Pas d'insecticide, tout le domaine est en confusion sexuelle.

Un maximum de soin est apporté à la vigne en particulier au palissage et à l'éclaircissage afin d'optimiser la maturité des raisins.

Utilisation uniquement d'amendements biologiques.

LES PRÉMICES

Cette cuvée est un assemblage de nos vignes situées à Trigny dans le Massif de Saint-Thierry.

La production de Premices augmente cette année avec la reprise de 4 hectares supplémentaires principalement de Meunier. Le nouvel assemblage est donc constitué de 50% de Meunier, 30% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay.

Année de mise en bouteille : 2023

Assemblage : 50% récolte 2022, 30% récolte 2021 et 20% récolte 2020

Dosage 2 grammes par litre

1ER CRU « Les Vignes de Vrigny »

L'originalité de cette cuvée provient du fait qu'elle est composée uniquement de vieilles vignes de Pinot Meunier, il n'y a donc pas d'assemblage avec les autres cépages. Les raisins proviennent exclusivement du vignoble de Vrigny classé 1er Cru.

Année de mise en bouteille : 2023

Assemblage : 50% récolte 2022, 30% récolte 2021 et 20% récolte 2020

Dosage 2 grammes par litre

1ER CRU « Les Vignes de Bisseuil »

Cette cuvée provient de notre vignoble sur le terroir de Bisseuil classé 1er Cru. Il s'agit d'un assemblage majoritairement à base de Chardonnay, contrairement à ce que nous avons l'habitude de faire, pour 70% et de 15% de Pinot Noir et 15% de Pinot Meunier. Cette cuvée a bénéficié d'une vinification en fûts et d'un vieillissement en cave de 4 ans avant le dégorgement.

Année de mise en bouteille : 2022

Assemblage : 50% récolte 2021, 30% récolte 2020 et 20% récolte 2019

Dosage 1 gramme par litre

GRAND CRU

Cette cuvée est élaborée à partir de notre vignoble classé Grand Cru à Ambonnay, Bouzy et Verzenay. Toutes les cuvées Grand Cru sont vinifiées entièrement en fûts et bénéficient d'un premier élevage sur lies pendant presque un an permettant de ne pas brûler les étapes, les vins se clarifient lentement c'est à dire comme les choses se faisaient autrefois.

Assemblage 70% Pinot noir et 30% Chardonnay.

Année de mise en bouteille : 2022

Assemblage : 50% récolte 2021, 30% récolte 2020 et 20% récolte 2019

Dosage 2 grammes par litre

GRAND CRU ROSÉ

Cette cuvée est élaborée à partir de notre vignoble classé Grand Cru à Ambonnay, Bouzy et Verzenay. Vinification entièrement en fûts. Rosé d'assemblage avec notre Coteaux Champenois, environ 5%. Assemblage 70% Pinot noir et 30% Chardonnay.

Année de mise en bouteille : 2022

Assemblage : 50% récolte 2021, 30% récolte 2020 et 20% récolte 2019

Dosage 2 grammes par litre

GRAND CRU V.P.

La capacité des Grand Cru à bien vieillir n'est plus à démontrer, notre goût personnel et le style de la maison nous incitent à aller dans ce sens. Cette cuvée V.P. pour « Vieillessement Prolongé » bénéficie d'un vieillissement de 7 ans sur lies avant le dégorgement. Vinification entièrement en fûts. Assemblage 70% pinot noir et 30% chardonnay.

Année de mise en bouteille : 2019

Assemblage 50% récolte 2018, 25% récolte 2017, 25% récolte 2016

Dosage 2 grammes par litre

GRAND CRU « LES CRAYÈRES » BLANC DE NOIRS VIEILLES VIGNES

Les raisins proviennent d'une vieille vigne de pinots noirs plantée en 1946-1947.

Cette vigne est plantée sur un terroir exceptionnel où la couche de terre atteint à peine 30 cm avec en suite immédiatement la craie qui apparaît sur une profondeur de plusieurs dizaines de mètres, d'où 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 grâce à la maturité et à la concentration de ces vieux pinots et une certaine minéralité crayeuse qui donne de l'élégance au vin et un bon potentiel de vieillissement. Vinification entièrement en fûts.

Année de mise en bouteille : 2020

Assemblage 50% récolte 2019 et 50% récolte 2018

Dosage 1 gramme par litre

GRAND CRU « LES BUSSETS » BLANC DE BLANCS VIEILLES VIGNES

Premier Blanc de Blancs du domaine, cette nouvelle cuvée est issue d'une vigne exceptionnelle de Chardonnay plantée en 1902 sur le lieu-dit Les Bussets, à Verzy classé Grand Cru. Vinifiée entièrement en fûts et élaborée exclusivement à partir de la vendange 2018, elle a bénéficié de 7 années de vieillissement avant son dégorgement, révélant toute la personnalité de ce terroir et de cette très vieille vigne.

Année de mise en bouteille : 2019

100% récolte 2018

Dosage 1 gramme par litre

GRAND CRU MILLÉSIME 2017

Un millésime exigeant, marqué par des gelées printanières, un été chaud et une fin de maturation humide nécessitant une grande vigilance face à la pression sanitaire. Notre travail parcellaire, notre exigence de sélection et notre savoir-faire nous ont permis de tirer le meilleur de cette récolte. Le résultat est un vin d'une belle maturité, alliant richesse, finesse et élégance.

Année de mise en bouteille : 2018

Assemblage 70% pinot noir et 30% chardonnay

Dosage 1 gramme par litre

MAGNUM LES PRÉMICES

Cette cuvée est un assemblage à parts égales des 3 cépages Champenois : Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Les raisins proviennent de nos vignes à Trigny dans le Massif de Saint-Thierry.

Année de mise en bouteille 2022

Assemblage 50% récolte 2021, 30% récolte 2020 et 20% récolte 2019

Dosage 2 grammes par litre

MAGNUM GRAND CRU ROSÉ

Cette cuvée est élaborée à partir de notre vignoble classé Grand Cru à Ambonnay, Bouzy et Verzenay. Vinification entièrement en fûts. Rosé d'assemblage avec notre Coteaux Champenois, environ 5%. Assemblage 70% Pinot noir et 30% Chardonnay.

Année de mise en bouteille : 2020

Assemblage : 50% récolte 2019, 30% récolte 2018 et 20% récolte 2017

Dosage 1 gramme par litre

MAGNUM GRAND CRU MILLÉSIME 2014

Pas d'accident climatique en 2014, un printemps précoce et une belle floraison suivis d'un été plutôt froid et humide en Champagne. C'est une belle arrière saison d'été fin août début septembre qui permet à la récolte d'arriver à maturité, les vendanges sont lancées mi-septembre. Vinification entièrement en fûts.

Année de mise en bouteille : 2015

Assemblage 70% pinot noir et 30% chardonnay

Dosage 1 gramme par litre

COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE 2024

Production limitée dans quelques très vieilles vignes de pinots fins.

Élevage en fûts 22 mois. Pas de filtration, mise en bouteille à la main en juillet 2026.

Production totale 2400 bouteilles.

MAGNUM COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE 2019

Élevage en fûts 22 mois. Pas de filtration, mise en bouteille à la main en juillet 2021.

Production totale 150 magnums (et 3300 bouteilles, déjà vendues)

RATAFIA CHAMPENOIS

Le Ratafia est un apéritif à base de jus de raisin de Champagne muté avec de l'alcool, sur le même principe que le Pineau des Charentes.

100% pinot noir de la vendange 2020

Mise en bouteille : janvier 2025

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 vins gagnent ainsi en pureté et en complexité.

Les dosages sont très faibles. Mise en bouteille sans filtration ni collage.

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

Clémence, Annick, Charles et Francis

Famille Egly