

Historique

Au début du siècle dernier, notre aïeul Edouard Moussy exploitait 1 ha 30 de vigne. La récolte était alors vendue au kilo.

Georges Moussy reprend l'exploitation familiale en 1928. C'est en 1929 qu'il effectue son premier tirage pour obtenir sa première médaille d'or en 1932.

Pendant la seconde guerre mondiale, Louise Moussy remplace son mari durant 5 ans. L'exploitation connaîtra des agrandissements successifs jusqu'à nos jours.

Dès 1975, Jean Claude Girost, passionné de cirque depuis sa tendre enfance poursuit l'œuvre de son beau père.

En 1979, il présente une nouvelle cuvée, la sélection cirque avec un lion rugissant sur l'étiquette. Cette cuvée avait été élaborée à la base pour Jean Richard, acteur et producteur de spectacle de cirque. Par la suite, le lion est devenu notre emblème.

En 1997, après des études de viticulture, son fils Sébastien Girost revient sur l'exploitation. Lui-même animé par une autre passion, les Belles Américaines. La faute à notre Dodge familiale : ce vieux camion américain de Georges Moussy avec lequel nous travaillons depuis 1951.

Pour continuer l'aventure et apporter sa touche personnelle, Sébastien Girost crée ses propres cuvées à partir de 2002.

Celles-ci porteront désormais son nom.



C'est avec plaisir que nous vous accueillerons sur notre exploitation familiale pour y découvrir nos caves et notre métier.

Nous pourrions ainsi vous faire partager notre passion pour le cirque et les voitures autour d'une flûte.

Pour un meilleur accueil, veuillez nous téléphoner avant votre visite.

It will be a pleasure to host you on the family estate and make you discover our cellars and our job. You will then be able to share our passion for circus and cars over a champagne flute. For an optimal welcome, please give us a ring before coming.

7 Grande rue - 51270 Congy
Tél : 03 26 59 32 30
Fax : 03 26 52 72 96
champagne.girost@hexanet.fr
www.champagne-girost-moussy.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération - Conception : CP Création 03 26 53 33 53

THE BACKGROUND

Early in the last century, our ancestor, Edouard Moussy used to run 1 ha 30 vineyards. At this time, the harvest was sold per kilogramme.

Georges Moussy took over the family business in 1928. In 1929 he carried out his first bottling and was awarded with his first golden medal in 1932.

During the second world war, Louise Moussy replaced her husband for 5 years. The business has successively grew up to these days.

By 1975 Jean Claude Girost who has been a circus passionate since his childhood, has continued his father in law's work.

In 1979 he introduced a new cuvée, the circus selection with a roaring lion on the label. This cuvée had been initially made for Jean Richard, actor and producer of circus performances. Afterwards the lion became our symbol.

In 1997, his son, Sébastien Girost came back from to the estate from wine-growing studies and he is fond of beautiful American cars. Our family Dodge car is to blame. The old American truck first owned by Georges Moussy has been used by us since 1951.

In order to carry on the adventure and bring his personal touch, Sébastien Girost has created his own cuvées starting from 2002. These have been named after him.





BRUT TRADITION

Notre entrée de gamme. C'est un vin généreux, fruité et élégant, qui pourra très bien accompagner un repas de l'apéritif au dessert.

Ce Champagne est disponible : en bouteille, en demi bouteille, en Magnum, en Jéroboam.

✦ Our basic range model. It is a generous, fruity and elegant wine that will perfectly match a meal from the aperitif to the dessert.

This Champagne is available : in a bottle, half a bottle, magnum, Jeroboam.



SÉLECTION CIRQUE

Une cuvée originale sélectionnée pour les passionnés de cirque. Entre Champagne et Cirque, un amour de bulles et d'étoiles est né...

✦ An original cuvée selected for all people passionate about circus. Champagne and Circus have given birth to love between bubbles and stars.



BRUT ROSÉ

Un vin fruité et généreux qui vous séduira par sa douceur. Cette cuvée est agréable en apéritif, mais aussi lors d'un repas. Ce vin est le résultat d'un assemblage subtil entre nos différentes cuvées et un coteau champenois rouge de qualité.

✦ A fruity generous wine that will charm you with its sweetness. It is pleasant as an aperitif and during a meal too. This is the result of a subtle blend of our various cuvées and a red coteau champenois of high quality.

BRUT

Cette cuvée est issue d'un mélange des trois cépages. Les raisins proviennent de nos plus vieilles vignes situées exclusivement à Congy (1920-1929).

Ce vin se caractérise par sa gourmandise et sa fraîcheur. Une partie est vinifiée en fût de chêne, ce qui lui apporte sa complexité.

✦ This cuvée is from a blend of three varieties. The grapes come from our oldest vineyards located exclusively in Congy (1920-1929). It is distinguished by its richness and its freshness. A part of it is vinified in oak casks, bringing hints of its complexity.



ROSÉ DE SAIGNÉE

Ce Rosé est composé d'un assemblage de Pinot Meunier et Pinot Noir. Les raisins sont encuvés après un tri minutieux, un éraflage et un léger foulage. Puis nous faisons une délicate macération.

Sa robe framboise est charmante, son nez vous envoûte. Le fruit rouge domine, mais on retrouve une multitude de notes d'épices et de fleurs.

✦ This Rose is made of a blend of Pinot Meunier and Pinot Noir. The grapes are vatted with careful sorting, a de-stemming and light crushing. Then a delicate maceration is done. Its raspberry dress is charming, its nose is captivating. The red fruit is dominant but a multitude of spicy notes and flowers is noticeable.



BRUT MILLÉSIMÉ 2009

Ce Champagne est élaboré uniquement à partir des vins d'une même année de récolte.

Il vieillit au minimum 36 mois dans nos caves. Dès le service, on remarque l'élégance de cette cuvée, ses bulles sont fines et sa teinte est subtile. Après avoir inspiré son parfum, on trouve un vin raffiné au boisé judicieux. Ce vin vieillira encore très longtemps dans une bonne cave, mais saura aussi vous séduire dès maintenant, grâce au travail fait sur la sélection des fûts de chêne.

✦ This Champagne is uniquely developed from the wines of the same harvest year.

It's aged 36 months at least in our cellars. As it is served, the elegance of this cuvée can be noticed, its bubbles are fine and its colour is subtle. When breathing in its flavour, one can find out a fine wine with wooden balanced notes. This wine will be stored even longer in a good cellar but will also be enjoyable at present thanks to the work done on the selection of oak casks.



Parmi notre gamme, venez déguster également nos alcools vieillis en fût de chêne, **Ratafia** (Apéritif), **Vieille Fine de la Marne**, **Marc de Champagne**.

✦ In our range, you are mostly welcome to taste our alcohol products aged in oak casks, ratafia (aperitif) old Fine of La Marne (old liquor brandy) Champagne.

