

Champagne Egly-Ouriet - Les Vignes de Vrigny 1er Cru -



Cette cuvée Les Vignes de Vrigny constitue une belle entrée en matière pour découvrir le style précis et habité des champagnes Egly-Ouriet. Mais aussi, pour apprécier la singularité aromatique et la vinosité délicate d'un champagne 100% pinot meunier !

Francis Egly cultive avec un soin infini ces deux hectares de pinot meunier issus exclusivement du terroir de Vrigny, dans la vallée de la Marne, sur des sols mêlant argiles légers et calcaire crayeux, dont la qualité fut officiellement reconnue par son classement en Premier Cru en 2003.

Le pinot meunier, issu de vieilles vignes d'une soixantaine d'années plantées par la famille Ouriet (nom de jeune fille d'Annick, l'épouse de Francis), se révèle ici dans toute sa souplesse et sa finesse aromatique. Ce champagne est le fruit de l'assemblage de la récolte 2017 (pour 50% environ) avec des vins de réserve issus de 2016 (30%) et 2015 (20%).

Après une vinification et un élevage principalement en cuves, et une fois mis en bouteille pour la prise de mousse, il a ensuite passé plus de 3 ans en cave froide, étape chère à Francis Egly pour laisser au vin le temps de parfaire son harmonie et son équilibre. Le résultat, dégorgé en septembre dernier et très faiblement dosé (à peine 1 gramme), est encore une fois d'une pureté remarquable, à la fois raffiné et pulpeux.

Passée une première nuance florale, délicate, nous amenant du côté du jasmin et du genêt, le nez déploie de francs arômes de fruits blancs et jaunes (poire séchée, pêche et abricot), de prune rouge, d'ananas frais, mais aussi d'amande, de mie de pain, de brioche et de miel d'acacia.

En bouche, ce champagne à la vinosité gracieuse présente un équilibre subtil : s'il y a du volume en entame, la matière se montre soyeuse et caressante, parfaitement dynamisée par une bulle bien fine. Le milieu de bouche offre une vraie fraîcheur construite sur des saveurs d'agrumes et un fruit croquant. La finale est très savoureuse, avec une bonne persistance, aux accents subtilement crayeux et à l'amertume fine évoquant les peaux d'agrumes.

Si vous n'avez jamais dégusté un champagne 100% pinot meunier, qui plus est signé par le grand Francis Egly, c'est l'occasion rêvée ! Excellent en toutes occasions, autour d'un apéritif dînatoire aussi bien qu'au long d'un repas : on pense à une blanquette de volaille ou de lotte, par exemple. Succulent...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Les Vignes de Vrigny 1er Cru -



Dégustation et accords

Robe : Or dense, fines bulles fournies

Nez : Fruits blancs et jaunes (gelée de pomme, pêche et prune rouge), pomelo, ananas frais, amande, mie de pain, brioche et miel d'acacia. Epices douces, safran.

Bouche : Très bel équilibre, vinosité onctueuse et caressante. Du volume et de la fraîcheur, sur des saveurs d'agrumes. Finale longue et subtile, sur de fins amers et un toucher crayeux.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : coquillages, huîtres, feuilletés au sésame, gougères. Charcuterie ibérique. Poissons fumés. Mais aussi avec une volaille rôtie, une blanquette de volaille ou une lotte au safran!



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (brut)

Cépage : Pinot meunier

Culture : Raisonnée