

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Brut Rosé -



Voici incontestablement un des plus grands Champagnes rosés goûtés depuis bien longtemps : d'une incroyable intensité aromatique, il nous plonge dans un océan de volupté et de fruits à la pureté rayonnante et l'énergie communicative.

Résolument gastronomique, ce Rosé Brut est issu d'un assemblage majoritaire de pinot noir complété d'un tiers de chardonnay du Grand Cru d'Ambonnay. Francis intègre également une sélection de raisins des grands crus voisins de Bouzy et Verzenay. Son rosé est élaboré par l'adjonction d'une faible proportion (5% environ) de son fameux Coteaux Champenois rouge, né sur un des meilleurs terroirs d'Ambonnay.

Fidèle aux principes d'un vieillissement prolongé, garant d'une expression juste et aboutie du terroir, Francis Egly a élaboré cette cuvée à partir de la récolte 2015, complétée avec des vins de réserve 2014 et 2013. Après une vinification en fûts bourguignons, avec très peu de bois neuf (à peine 10%) et sans fermentation malo-lactique, le vin est mis en bouteille pour sa prise de mousse puis placé sur lattes pendant 5 années. Un temps long que ce superbe Champagne Rosé met à profit pour développer sa complexité aromatique et peaufiner ses équilibres internes.

Aujourd'hui, il offre un bouquet intense et jaillissant, autour des fruits rouges frais, fraises et framboises en tête, de la pêche de vigne, de l'écorce d'orange sanguine, de la mandarine, mais aussi de l'amande grillée, de la meringue, des fleurs blanches, du poivre blanc, du gingembre ou encore de la noix de muscade. C'est un pur délice !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : le vin offre un équilibre somptueux entre sa trame tendue, finement acidulée, et une densité de matière impressionnante. Il y a de la mâche et du mouvement, de la sève et de la légèreté. Les bulles finement crémeuses sont au service de la douceur caressante du fruit, tandis que la salinité des sols prolonge la finale et pénètre nos sens. Un Rosé de très grande classe, taillé pour une gastronomie aromatique, d'inspiration orientale par exemple : on pense lotte au safran, tajine de poissons ou pastilla de volaille...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Brut Rosé -



Dégustation et accords

Robe : Rose saumoné, claire et lumineuse

Nez : Gourmand et expressif : fruits rouges frais, fraises et framboises en tête, pêche de vigne, écorce d'orange sanguine, mandarine et pamplemousse, amande grillée, meringue, fleurs blanches, poivre blanc, gingembre et noix de muscade

Bouche : Bulles finement crémeuses et enveloppantes. Un équilibre somptueux entre sa trame tendue, finement acidulée, et une densité de matière impressionnante. Il y a de la mâche et du mouvement, de la sève et de la légèreté

Accords mets-vins : Une cuisine aromatique, d'inspiration orientale : lotte au safran, tajine de poissons ou pastilla de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'1/2 heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Pinot noir (70%), chardonnay (30%)

Culture : Principes biologiques