

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Extra-Brut -



Nous voici au cœur de la terre d'élection de la famille Egly, entre Ambonnay et Bouzy, ces célèbres Grands Crus essentiellement plantés en pinot noir. Cette cuvée emblématique du domaine lui fait d'ailleurs la part belle, puisqu'il compte pour 70% de l'assemblage, complété par du chardonnay qui renforce la sensation de fraîcheur et la fine trame minérale du vin.

Vinifiée puis élevée entièrement en fûts pendant 12 mois, sur ses lies, la cuvée provient de l'assemblage subtil de 3 millésimes : la récolte 2018, qui compte pour 60% et apporte une belle maturité aromatique avec beaucoup de profondeur de texture, est complétée de vins de réserve issus de 2017 et 2016. Pour obtenir cet élégant fondu qui fait sa signature, et après un élevage sur lies pendant un an, Francis Egly a laissé ensuite le vin s'équilibrer pendant 4 années en cave, avant de le dégorger en septembre dernier.

Patience donc... Le résultat est à la hauteur de l'attente : ce champagne ample et racé séduit immédiatement par son fruité juteux, signe d'une maturité parfaite du raisin, sur la poire, le coing et les fruits à noyau (pêche et prune jaune en tête), mêlés à quelques notes de petites baies rouges. La minéralité s'exprime dans un registre délicatement fumé, évoquant la pierre à fusil. La gourmandise des notes miellées mais aussi des évocations de praline et de brioche s'accompagne d'une touche tonique d'écorce de citron et d'une dimension florale aérienne, entre fleurs blanches et nuances finement anisées, sur le cerfeuil ou le fenouil sauvage.

Comme toujours, les équilibres en bouche sont bluffants de maîtrise : la matière est dense, voluptueuse, sans pour autant altérer une tension minérale, saline et acidulée, qui excite les papilles. Le champagne s'étire longuement sur une finale épicée et fruitée.

Ce Brut Tradition Grand Cru donne envie de réunir famille ou amis, autour d'un excellent repas faisant la part belle aux crustacés ou à une volaille, comme un chapon par exemple. Délicieusement festif et gastronomique : voici assurément un incontournable pour les dîners de fête qui s'annoncent !

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Beaucoup de fruits : fruits rouges, coing, pêche, prune verte. Notes miellées, amande et noisette fraîches. Une touche fumée de pierre frottée. Fleurs d'oranger et écorce de citron. Fenouil sauvage, menthe, cerfeuil. Crème fouettée. Brioche, praline.

Bouche : La matière est dense, voluptueuse, sans pour autant altérer une tension minérale, saline, qui excite les papilles. Longue finale, pleine de fruits et d'épices.

Accords mets-vins : Bar, Saint-Pierre, turbot, rôtis ou en sauce délicatement épicée. Quasi de veau aux giroilles. Chapon farci. Mousse de fruits exotiques. Charlotte à la mangue. Kougloff.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'1/2 heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(dosage : 1 gr/l)

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

Culture : Principes biologiques