

## Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2005 - blanc



Avec ce grand millésime 2005, réputé pour la qualité de son fruit et sa charpente, Francis Egly exprime l'étendue de son talent et sa capacité à laisser le terroir s'exprimer avec finesse.

Au cœur du terroir de grands crus d'Ambonnay, la maison Egly-Ouriet produit chaque année cette cuvée millésimée devenue, au fil du temps, l'expression la plus aboutie de ce que ce grand terroir de la Montagne de Reims peut donner de meilleur.

L'assemblage de pinot noir (70%) et chardonnay (30%) est fermenté puis élevé en fûts de chêne (d'un à cinq ans). Guidé par le souci d'une expression pure et fraîche des qualités du terroir, Francis Egly ne pratique pas la fermentation malo-lactique. Pour parfaire l'ensemble, le vigneron a ensuite laissé le vin vieillir et s'harmoniser doucement, en le laissant près de 10 ans en cave froide : imaginez que ce millésime 2005 n'a été dégorgé qu'en juillet 2014 !

Le résultat est d'une élégance et d'un fondu exemplaires : à la dégustation, tout coule de source... Les arômes se développent dans une sorte d'évidence : fougère, noisette fraîche, pain chaud, miel, pomme au four... la bulle est parfaitement intégrée, la persistance énorme, sur une superbe finale saline...

Ce grand champagne de gastronomie, encore d'une splendide jeunesse, accompagnera avec brio des plats de fêtes, comme un homard en chaud-froid, un turbot au champagne ou un ris de veau, asperges vertes et morilles. Plus qu'un champagne, un grand vin ! Que vous pouvez encore garder de nombreuses années !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2005 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, très fines bulles

**Nez** : Grande finesse. Fougère, noisette fraîche, miel, safran, fruits exotiques... complexe et limpide à la fois.

**Bouche** : Superbe toucher de bouche. La bulle se fond dans un volume enrobant, profond. Enorme longueur.

**Accords mets-vins** : Des plats de fête : langouste, turbot, chapon, ris de veau, truffe...



### Conseils de service

**À consommer** :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025!

**Température de service** : 10 à 11°

**Ouverture** : Rapide aération  
conseillée



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Champagne

**Cépage** : Pinot Noir (70%),  
chardonnay (30%)

**Culture** : Raisonnée