

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2006 - blanc



Avec ce très beau millésime 2006, réputé pour la qualité de son fruit et sa complexité, Francis Egly exprime l'étendue de son talent et sa capacité à laisser le terroir s'exprimer avec d'innombrables nuances.

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 vinifié 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 2006 n'a été dégorgé qu'à la fin de l'été 2015.

Le résultat est d'une élégance et d'un fondus exemplaires : à la dégustation, tout coule de source... Les arômes se développent dans une sorte d'évidence : fougère, noisette fraîche, pain chaud, miel d'acacia, pomme au four, cerise, groseille... En bouche, la bulle est parfaitement intégrée, et le vin prend, dès l'attaque, toute son ampleur, envahissant vos sens avec douceur et gourmandise. Comme toujours, la persistance est énorme, portée par une remarquable minéralité 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 !

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2006 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très fines bulles

Nez : Grande finesse. Fougère, acacia, noisette fraîche, miel, safran, fruits exotiques, cerise, pomme... 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 : Aération conseillée (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Culture : Raisonnée