

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2012 - blanc



La notion de « grande année » est parfois un peu galvaudée par certaines maisons (marques ?) champenoises en quête d'évènement permanent. Mais en 2012, de l'avis général, on tient un véritable grand millésime, tout en finesse et en intensité de saveurs, dans la lignée de 2008 ou de 1996. Pourtant, cette année-là, la météo printanière particulièrement pluvieuse avait fait craindre le pire, entraînant une énorme pression du mildiou et de fortes baisses des rendements à la clé.

Heureusement, le bel ensoleillement estival et l'exposition majoritaire au Sud du grand cru d'Ambonnay ont parfaitement joué leur rôle, permettant au pinot noir, très majoritaire ici, d'atteindre une maturité idéale, avec une belle richesse en sucres couplée à de bonnes acidités. Autant d'éléments ayant contribué à donner à ce splendide 2012 son éclat rayonnant.

Francis Egly réussit un vin complexe et magnifiquement équilibré : intense, lumineux et terriblement gourmand, ce Grand Cru respire l'harmonie de bout en bout. Francis exprime ici avec brio l'étendue de son talent et sa capacité à capter l'essence d'un millésime tout en permettant au terroir de s'exprimer avec d'innombrables nuances. Il voit dans ce 2012 la parfaite synthèse entre l'élégance de 2002 et la puissance de 2008 !

L'assemblage de pinot noir (70%) et de chardonnay (30%) est vinifié puis élevé en fûts de chêne (d'un à cinq ans). Guidé par le souci d'une expression pure des qualités du terroir, tout en préservant un maximum de fraîcheur, Francis Egly ne pratique pas la fermentation malo-lactique. En revanche, il mise sur de très longs vieillissements en bouteille pour que le vin se patine et que son extraordinaire complexité aromatique se révèle pleinement. Ce millésime 2012 a ainsi passé plus de 7 ans à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé début 2021.

Le résultat respire aujourd'hui l'harmonie et l'équilibre : on balance avec délice entre volupté et finesse, entre la concentration savoureuse du fruit mûr et la tension crayeuse. A la dégustation, tout coule de source... Les arômes se déploient avec grâce, dans une sorte d'évidence : fleurs blanches et jaunes, sauge, amande grillée et praline, citron confit et zeste de mandarine, miel d'acacia, gâteau aux pommes, mirabelle mais aussi la groseille, une nuance poivrée, une autre fumée.

En bouche, la bulle est parfaitement intégrée, et le vin prend, dès l'attaque, toute son ampleur : il se montre à la fois concentré, charnu,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mais toujours extrêmement délicat dans son toucher et surtout, d'une grande fraîcheur nous projetant près d'un torrent de montagne. A la fois puissant, fuselé et aérien : c'est bien là le génie de ce vigneron de savoir comme cela marier les contraires avec un naturel confondant. La persistance est énorme, portée par une remarquable minéralité crayeuse et saline.

Ce grand champagne de gastronomie, encore d'une belle 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 très grand vin ! Que vous pourrez encore garder de nombreuses années...

Quantité limitée à 1 Bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : Complexe et fin. Fleurs blanches et jaunes, sauge, amande grillée et praline, citron confit et zeste de mandarine, miel d'acacia, gâteau aux pommes, mirabelle mais aussi la groseille, une nuance poivrée, une autre fumée...

Bouche : Superbe toucher de bouche. Equilibre parfait entre puissance, concentration et légèreté. La bulle se fond dans un volume profond mais fuselé. Enorme longueur, minérale et vibrante.

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 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aération conseillée (1/2 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Culture : Principes biologiques