

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2013 - blanc



« Divine surprise » selon Francis Egly, ce Grand Cru Millésimé 2013 est à ranger parmi les plus grandes réussites de sa longue carrière, au même titre qu'un 2008 de légende avec lequel il présente de vrais airs de famille. Un paragon de finesse étincelante, de subtilité aromatique, d'énergie contenue : en un mot, un chef d'oeuvre.

Sur ce millésime naturellement frais, l'exposition plein Sud du grand cru du grand cru d'Ambonnay a 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.

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 2013 beaucoup de similitude avec 2008 en termes d'intensité et de puissance contenue, couplées à une élégance ultime et une vivacité extraordinaire qui portera le vin très loin dans le temps.

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 de 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 2013 a ainsi passé plus de 7 ans à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé début 2021.

Le résultat, d'une finesse étincelante, respire aujourd'hui l'harmonie et l'équilibre : on balance avec délice entre densité et raffinement, entre la concentration savoureuse et sensuelle du fruit mûr, la fraîcheur tonique des agrumes et des baies sauvages et une tension crayeuse structurante. A la dégustation, tout coule de source... Les arômes se déploient avec grâce, dans une sorte d'évidence : fleurs blanches et jaunes, sauge, menthe fraîche, miel d'acacia, viennoiseries, amande grillée et praline, citron confit et zeste de mandarine, jus de poire, pomme Reinette, mirabelle mais aussi la groseille, une nuance poivrée, une autre aux accents iodés.

En bouche, la bulle est parfaitement intégrée, et le vin prend, dès

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'attaque, toute son ampleur : il se montre à la fois concentré, charnu, mais toujours extrêmement délicat et caressant dans son toucher et surtout, d'une grande fraîcheur nous projetant près d'un torrent de montagne. A la fois intense, 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 aux rafraîchissants accents iodés.

Ce grand champagne de gastronomie, à encaver impérativement quelques années, 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 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : D'une incroyable finesse : fleurs blanches et jaunes, sauge, menthe fraîche, miel d'acacia, viennoiseries, amande grillée et praline, citron confit et zeste de mandarine, jus de poire, pomme Reinette, mirabelle, groseille, poivre blanc, une note iodée

Bouche : Superbe toucher de bouche. Equilibre parfait entre puissance, concentration et une texture énergique, effilée. La bulle se fond dans une structure longiligne et vibrante. Enorme longueur, minérale et scintillante.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040 au moins

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