

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2014 - blanc



Chaque année où il est produit, le Grand Cru millésimé signé Egly-Ouriet s'inscrit parmi les plus grands flacons de la Champagne, collectionnant les scores parfaits de 100/100 pour de nombreux critiques (comme en 2008 ou en 2013). Ce tout nouveau millésime 2014 brille d'une énergie phénoménale et s'inscrit clairement comme un très beau millésime de garde, selon Francis Egly.

Une année qui ne fut pas évidente à négocier à la vigne : la persistance d'un temps frais et humide avait fait craindre le pire en termes de pression du mildiou et de progression des maturités. Heureusement, le temps sec et ensoleillé qui s'est enfin installé à partir du 15 août a profondément changé le regard sur ce millésime : les vendanges, démarrées à la mi-septembre, se sont même déroulées sous des températures très chaudes pour la région, avoisinant 30°. La maîtrise des rendements se révélaient être une des clés de la réussite sur ce millésime : une maîtrise à laquelle Francis Egly attache une importance toute particulière. Au final, il pouvait se féliciter de la finesse aromatique et de l'élégance des jus, avec de bons niveaux de sucre et des acidités parfaitement préservées.

Francis Egly réussit un vin complexe, raffiné et magnifiquement équilibré : intense, animé d'une énergie vibrionnante et terriblement gourmand, ce Grand Cru respire l'harmonie et la vitalité 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.

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 subtilité aromatique se révèle pleinement. Ce millésime 2014 a ainsi passé 8 années à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé en juillet dernier.

Le résultat respire aujourd'hui l'harmonie et l'équilibre : on balance avec délice entre gourmandise et finesse, entre la concentration savoureuse du fruit mûr et l'énergie, la tension de la craie. 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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, mais toujours extrêmement délicat dans son toucher et surtout, d'une grande fraîcheur nous rappelant l'énergie vivifiante 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 déjà impressionnante, portée par une remarquable minéralité crayeuse et saline.

Ce grand champagne de gastronomie, qui gagnera de toute évidence à séjourner au moins 5 années supplémentaires en cave, 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 ! Iconique.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2014 - 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 2026 et 2045

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