

Champagne Egly-Ouriet - Magnum Grand Cru Millésimé - 2008 - blanc



Considéré par Francis Egly comme « le plus grand millésime de la décennie », son fabuleux 2008 nous revient en magnum, après un vieillissement prolongé de 14 ans ! Un flacon de légende, auréolé du score parfait de 100/100 dans le Wine Advocate.

Au cœur du terroir de grand cru 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 terroir de la Montagne de Reims peut donner de meilleur.

L'année 2008, qui a donné quelques-unes de cuvées les plus mythiques de ces dernières années en Champagne, ne fut pourtant pas de tout repos ici, avec un printemps assez froid et surtout très pluvieux, marqué par plusieurs épisodes de gel en avril. Mais les choses se sont arrangées par la suite, réservant à la période de floraison un temps superbe, et surtout, une arrière-saison aux journées très ensoleillées et aux nuits fraîches, permettant une maturation lente et douce des raisins. Au final, toutes les conditions étaient finalement réunies pour avoir de la finesse, de la structure, de l'intensité aromatique et une formidable capacité de garde. Le rêve du vigneron !

L'assemblage de pinot noir (70%) et chardonnay (30%) est vinifié puis élevé en fûts de chêne (d'un à cinq ans). Comme toujours avec Francis Egly, ici, on a pris ensuite son temps, beaucoup de temps même, pour laisser le vin se patiner tranquillement sur ses lies. Pour cette édition tardive et ultra-limitée, uniquement disponible en magnum, Francis a fait le choix de laisser ce nectar époustouflant vieillir pas moins de 14 ans, dans les caves fraîches du Domaine, creusées dans la craie.

Dégorgé en juin 2023, le résultat est tout simplement magistral : c'est un collector absolu ! Le raffinement floral (chèvrefeuille, rose séchée, jasmin), l'éclat et la douceur des fruits du verger juste cueillis, la fraîcheur des agrumes (cédrat, citron) mais aussi d'une fine touche iodée, la gourmandise suave du praliné, de la noix de cajou et de la brioche tiède, la pureté d'une eau de roche cristalline en bouche, la densité crémeuse parfaitement équilibrée par une acidité mûre absolument magique, la longueur superlative de la finale, une capacité de garde évidente : que manque-t-il à ce Champagne exceptionnel ? Rien, car il a tout !

Sublime aujourd'hui sur un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou des ravioles de langoustines dans une infusion de citronnelle et galanga,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et demain sur un turbot rôti accompagné d'une émulsion crémeuse aux champignons sauvages ou un homard en navarin aux morilles fraîches.

Collector absolu : Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Magnum Grand Cru Millésimé - 2008 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : Élégant et complexe : raffinement floral (chèvrefeuille, rose séchée, jasmin), fruits du verger juste cueillis, une touche iodée, cédrat, citron jaune, praliné, noix de cajou, brioche.

Bouche : Sensation de pureté et d'énergie. Une densité crémeuse parfaitement équilibrée par une acidité mûre absolument magique. Longueur superlative de la finale

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou des ravioles de langoustines dans une infusion de citronnelle et galanga, demain un turbot rôti accompagné d'une émulsion crémeuse aux champignons sauvages ou un homard en navarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045

Température de service : 10 à 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Culture : Principes biologiques