

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru - 2015 - Blanc



Francis Egly n'hésite pas, lorsqu'il s'agit d'évoquer 2015, de parler d'une « très belle année champenoise ». Après une saison de croissance relativement sereine, le millésime 2015 fut, ici comme ailleurs, marqué par un été chaud et sec. On a pu redouter un moment stress hydrique et blocage de maturité : heureusement, quelques pluies au mois d'août ont permis de bien relancer les maturités. C'est d'autant plus vrai que les rendements étaient assez limités, avec des grappes aérées et des raisins restés assez petits.

Au final, concentration et équilibres étaient au rendez-vous, surtout pour les pinots noirs, récoltés à partir du 20 septembre et particulièrement radieux cette année. Assemblés avec 30% environ de chardonnay, les jus, expressifs et friands, ont été vinifiés intégralement en fûts de chêne, sans bois neuf, jusqu'à la mise en bouteille au début de l'été 2016.

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. Après un vieillissement de 8 ans sur lattes, et un très faible dosage (1 gramme seulement), tant les équilibres naturels des fruits frisaient la perfection, ce Grand Cru, encore jeune, se montre déjà extraordinairement expressif, porté par le somptueux éclat du fruit.

Francis Egly réussit un vin complexe, gourmand et magnifiquement posé : intense, lumineux et furieusement 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.

Dès le premier nez, le vin respire l'harmonie : on balance avec délice entre densité et raffinement, entre la concentration savoureuse et sensuelle du fruit mûr, autour de la poire et des fruits à noyau, 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, safran et noix de muscade, citron confit et zeste de mandarine, jus de poire, pomme Reinette, mirabelle mais aussi la groseille, une nuance poivrée, une autre aux accents iodés.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 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 navarin ou en ravioles, 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 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru - 2015 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : délicat, dense : fleurs blanches et jaunes, sauge, menthe fraîche, miel d'acacia, viennoiseries, amande grillée, praline, safran, noix de muscade, citron confit, zeste de mandarine, jus de poire, pomme Reinette, mirabelle, groseille, note poivrée et iodée

Bouche : bulle parfaitement intégrée, le vin prend, dès l'attaque, toute son ampleur, il est à la fois concentré, charnu, mais toujours délicat et caressant au toucher et d'une grande fraîcheur. Persistance énorme portée par une minéralité crayeuse, iodée.

Accords mets-vins : des plats de fête, comme un homard en navarin ou en ravioles, un turbot au champagne ou un ris de veau, asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2046

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