

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2016 - 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 2016 brille d'une énergie phénoménale, d'une tension ciselée et d'un raffinement aromatique : autant de qualités qui l'inscrivent clairement comme un grand millésime de garde, selon Francis Egly.

Une année qui ne fut pas évidente à négocier à la vigne, avec une météo contrastée, alternant des périodes plutôt fraîches et humides et d'autres très chaudes et sèches. A la différence du millésime précédent, 2016 fut en effet marqué par un début de saison très pluvieux, qui a permis d'emmagasinier dans les sols de craie de bonnes réserves hydriques. Elles se révéleront particulièrement utiles pour aider la vigne à supporter sans stress un été à nouveau chaud et sec, jusqu'à la fin du mois de septembre ! Malheureusement, la récolte fut largement amputée par deux autres phénomènes : le gel d'avril qui a fait beaucoup de dégâts dans les vignes et la forte pression des maladies cryptogamiques, quasiment jusque mi-juillet. Au final, si les quantités se révélaient bien maigres, concentration et équilibres étaient au rendez-vous, surtout pour les pinots noirs particulièrement radieux cette année.

Francis Egly réussit un vin complexe, raffiné et magnifiquement équilibré : intense, animé d'une tension 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 2016 a ainsi passé 8 années à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé.

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 :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 et la grenade, 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 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Millésimé - 2016 - 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 2028 et 2045

Température de service : 10°

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



Caractéristiques techniques

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

Culture : Principes biologiques