Champagne Egly-Ouriet - Les Vignes de Bisseuil 1er Cru -

Cette toute nouvelle cuvée signée Egly voit la famille faire une incursion du côté de la Vallée de la Marne, sur le très qualitatif terroir du Premier Cru Bisseuil. Sur ces sols où la craie affleure souvent, le chardonnay domine : une fois n'est pas coutume, Francis Egly assemble donc ici plus de 80% du fameux cépage blanc, complété d'un peu de pinot noir et de pinot meunier. Les raisins sont issus d'une belle parcelle de plus d'un hectare, adjacente au finage d'Aÿ, plantée voici une bonne quarantaine d'années.

Ce Champagne est élaboré à partir de la vendange 2016, à la maturité très aboutie, telle que la recherche toujours Francis : après un pressurage délicat, le vin a été vinifié en fûts jusqu'au printemps suivant, avant de passer 4 années en bouteille, à se nourrir de ses lies et à se patiner lentement. Là encore, soucieux de préserver au maximum l'éclat du fruit et la pureté d'expression de ce grand terroir crayeux, Francis fait le choix de très peu doser cette cuvée, avec à peine 3 grammes par litre.

Disons-le tout net : pour un coup d'essai, c'est un coup de maître ! Si l'on retrouve en bouche cette concentration texturée typique des champagnes signés Egly, cet Extra-Brut « Vignes de Bisseuil » nous emmène dans un univers aérien, bucolique et raffiné, aux notes d'acacia, d'aubépine et de fleur d'oranger, de menthe sauvage et de verveine, de noisette, de biscuit rose, de zeste de citron et de fruits blancs juste cueillis, entre pommes Reinette ou Granny et poires. Tout s'articule avec grâce.

Même sensation d'équilibre serein en bouche : il y a là une belle densité vineuse, mais la tension de la craie semble sculpter le milieu de bouche. La texture s'affine et se resserre, autour d'un noyau de fruits blancs et de pêche finement poivrée, d'herbes fines et de craie. La finale se déploie toute en longueur, sans tambour ni trompette mais avec une justesse admirable.

A la fois nourrissant et vivifiant, dynamique et posé, ce Premier Cru Vignes de Bisseuil vous régalera tout autant avec un plateau de fruits de mer qu'un bar de ligne cuit en croûte de sel…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Les Vignes de Bisseuil 1er Cru -

Dégustation et accords

Robe : Or dense, fines bulles fournies

Nez : Expressif, élégant : acacia, aubépine et fleur d'oranger, menthe sauvage et verveine, noisette, biscuit rose et brioche, zeste de citron et fruits blancs juste cueillis, entre pommes Reinette ou Granny et poire.

Bouche : Une belle densité vineuse en entame, mais la tension de la craie semble sculpter le milieu de bouche. La texture s'affine et se resserre, autour d'un noyau de fruits blancs et de pêche finement poivrée, d'herbes fines et de craie.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : coquillages, huîtres, feuilletés au sésame, gougères. Un plateau de fruits de mer qu'un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (brut)

Cépage : Chardonnay (80%), pinot noir (10%), pinot meunier (10%)

Culture : Principes biologiques