Champagne Egly-Ouriet - Extra-Brut Les Prémices -

Nous sommes heureux de vous proposer la deuxième édition de cette nouvelle cuvée imaginée par la famille Egly et commercialisée pour la première fois à l'automne 2020. Annick et Francis ont décidé d'honorer les terroirs du Massif de Saint-Thierry, à travers cet assemblage à parts égales des 3 grands cépages champenois : chardonnay, pinot noir et pinot meunier.

Les vignes d'une bonne quarantaine d'années appartenaient à la famille d'Annick Egly : elles occupent les pentes douces des coteaux qui entourent le village de Trigny, au Sud du Massif. Majoritairement exposées au Sud et au Sud-Ouest, elles bénéficient de bonnes conditions d'ensoleillement sur ce terroir argilo-calcaire plutôt précoce et assez sablonneux en surface.

Ce nouveau tirage a été élaboré à partir d'une base 2018 (pour 50% environ), assemblée avec des vins de réserve de 2017 et 2016, vinifiés en cuves, sur lies, pendant un an. Après la prise de mousse, le champagne a ensuite vieilli 38 mois sur lattes avant d'être dégorgé en septembre dernier.

Très peu dosé (à peine 2 grammes), cet Extra-Brut Les Prémices affiche aujourd'hui un profil à la fois charmeur et énergique. Dès le premier nez, le plaisir est immédiat : les notes florales (acacia, jasmin, mimosa) jaillissent du verre, tout comme les agrumes (citron vert, zeste d'orange), toniques et fringants, complétés d'une touche crayeuse. Fruits blancs (pomme et pêche surtout) et groseille à maquereau s'entremêlent à une touche sensuelle et gourmande de beurre, de pain frais et de biscuit aux amandes.

L'équilibre en bouche est remarquable : une matière ample et enveloppante d'un côté, une trame saline et tonique de l'autre, tout se superpose avec grâce et naturel. On reconnaît bien la maîtrise parfaite des équilibres qui fait l'une des grandes forces de Francis Egly.

Un beau Champagne de charme et de plaisir, aussi à l'aise sur du saumon fumé, des huîtres

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Extra-Brut Les Prémices -

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles fournies

Nez : Floral et gourmand : acacia, jasmin, mimosa. Agrumes (citron vert, zeste d'orange), toniques et fringants. Craie, une touche iodée. Fruits blancs (pomme et pêche surtout), groseille à maquereau, beurre, pâte d'amande.

Bouche : Très bel équilibre, : une matière ample et caressante d'un côté, une trame saline et tonique de l'autre. Finale incisive, crayeuse.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : coquillages, huîtres, feuilletés au sésame, gougères. Charcuterie ibérique. Saumon ou truite fumée.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (extra-brut : dosage 2 g/l)

Cépage : Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Culture : Principes biologiques