Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Extra-Brut VP -

Un des secrets de la profondeur extraordinaire et toujours sereine des champagnes Egly-Ouriet réside, sans aucun doute, dans les très longs séjours des bouteilles en cave. Bien sûr, la qualité du travail à la vigne et l'obsession du juste point de maturité y sont aussi pour beaucoup…

Depuis plusieurs années, Francis élabore ainsi un Grand Cru qui porte en lui la quintessence des terroirs de la famille et de cette approche centrée sur les vieillissements prolongés. Nous avons le plaisir de vous proposer cette toute nouvelle version, vieillie en bouteille sur lies pendant plus de 7 années !

Les raisins de cet assemblage de pinot noir majoritaire (70% environ) et de chardonnay sont principalement issus du Grand Cru d'Ambonnay, berceau historique du Domaine. Ils sont complétés avec 10% environ de raisins des Grands Crus Bouzy et Verzenay. Ce nouveau tirage, dégorgé à l'été 2022, se base principalement sur la récolte 2014, pour 60% environ, complétée avec 2012 et 2013. Ici, les vins clairs sont vinifiés sans malo-lactique, et élevés en fûts bourguignons pendant un an avant une mise en bouteille à l'été 2015.

Le résultat aujourd'hui marie avec une grâce folle puissance et finesse, richesse de texture et énergie minérale. Le bouquet se montre incroyablement expressif et gourmand : on se régale des notes de tarte tatin mêlant pommes et poires, de pâte d'amande, de calisson d'Aix mais aussi de petites fleurs blanches délicates, entre tilleul et camomille et d'une touche de miel d'acacia. Au fil de l'aération, l'éclat mûr du fruit ne cesse de s'affirmer, évoquant maintenant les fruits à noyau (pêche en tête) et l'ananas.

En bouche, tout respire la sérénité : la mousse légère et élégante se marie à la perfection à une texture veloutée, riche en extraits secs, mais toujours en mouvement. La longue finale, à la fois ondoyante et vibrante, saline et gorgée de fruits blancs et jaunes, semble pénétrer chaque papille et, finalement, tous nos sens. C'est un pur moment de grâce et de volupté…

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Extra-Brut VP -

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Gourmand et expressif : tarte tatin de pommes et de poires, pâte d'amande, calisson d'Aix, petites fleurs blanches délicates, entre tilleul et camomille, une touche miellée, île flottante, fruits à noyau (pêche), ananas

Bouche : La matière est texturée, riche en extraits secs, sans pour autant altérer une tension minérale, saline, qui excite les papilles. Longue finale ondoyante, pleine de fruits et d'épices.

Accords mets-vins : Bar, Saint-Pierre, turbot, rôtis ou en sauce délicatement épicée. Quasi de veau aux girolles. Chapon. Mousse de fruits exotiques. Charlotte à la mangue. Kougloff.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'1/2 heure.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut

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

Culture : Principes biologiques