

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Blanc de Noirs Les Crayères -



Voici peut-être la cuvée « signature » de Francis Egly, celle pour laquelle le goût du vigneron pour tirer le meilleur d'un grand terroir crayeux et du pinot noir s'exprime avec le plus de panache, d'inspiration et une grande subtilité.

On le sait, pour le "Maître" d'Ambonnay, c'est la vitalité de la vigne et sa parfaite adaptation à son terroir qui priment : seule une plante en pleine forme donnera un grand vin. Cette cuvée parcellaire est issue d'une très vieille vigne de pinot noir plantée entre 1946 et 1947 sur le lieu-dit des Crayères. Ici, le terroir est exceptionnel : la couche de terre atteint à peine 30 centimètres, pour laisser la place à la fameuse craie champenoise que l'on retrouve sur plusieurs dizaines de mètres de profondeur ! Des conditions idéales pour que le pinot noir se charge d'une concentration aromatique exceptionnelle et s'imprègne d'une fine et intense minéralité.

Assemblant à parts égales les récoltes 2015 et 2016, cette version du Blanc de Noirs Les Crayères se révèle aujourd'hui tout bonnement époustouflante ! Ce champagne, vinifié et élevé en fûts pendant 1 an, a ensuite passé 6 années à vieillir sur lattes, peaufinant peu à peu ses équilibres et révélant sa complexité hors du commun. Dégorgé à la fin de l'été 2023, il fascine par sa profondeur et son énergie phénoménale.

Dès le premier nez, c'est une véritable explosion d'arômes qui semble jaillir du verre : sésame et noisette grillés, pomme mûre, pêches blanches et jaunes enrobées de miel, gelée de framboise et prune rouge, clafoutis à la mirabelle, praline, brioche juste sortie du four, une touche tourbée délicate, une autre safranée, une nuance de citron ou d'orange confite... la pureté et l'intensité aromatiques tutoient les sommets.

Quant aux sensations en bouche, elles sont toutes là, parfaitement agencées : il y a la puissance sphérique et la largeur d'épaule en entame, il y a la souplesse et la sensation d'énergie, qu'une splendide tension souligne, il y a la gourmandise des fruits jaunes et la vivacité des agrumes, il y a cette minéralité crayeuse qui stimule inlassablement vos papilles, il y a cette interminable finale d'une précision et d'un raffinement extraordinaires. Oui, définitivement, il y a tout dans ce Grand Cru Blanc de Noirs Les Crayères, aujourd'hui et pour longtemps !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Champagne Egly-Ouriet - Grand Cru Blanc de Noirs Les Crayères -



Dégustation et accords

Robe : Or intense. Fines bulles serrées.

Nez : Très expressif : sésame et noisette grillés, pomme mûre, pêches blanches et jaunes enrobées de miel, gelée de framboise et prune rouge, clafoutis à la mirabelle, praline, brioche juste sortie du four, une touche tourbée, safran, citron et orange confite

Bouche : Une sensation de montée en puissance permanente et parfaitement maîtrisée. Droiture, ampleur et intensité minérale exceptionnelles. Longueur infinie...

Accords mets-vins : Assiette de jambon ibérique Bellota Bellota. Crustacés ou poissons à chair ferme en sauce. Chapon de Bresse aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques