

## Champagne Egly-Ouriet - Ambonnay Cuvée des Grands Côtés - 2021



Pour de nombreux amateurs dont nous sommes, Francis Egly signe à Ambonnay le seul vin rouge champenois capable, par sa complexité, sa profondeur veloutée et sa capacité à se magnifier avec le temps, de rivaliser avec les plus prestigieux crus de la Côte de Nuits en général, et de Vosne-Romanée en particulier. Il n'existe pas d'autres Coteaux Champenois comme celui-là. Collector.

A l'origine de cette cuvée, il y a une vieille vigne de plus de 60 ans, plantée de « pinot fin », cette très ancienne variété de pinot noir originaire de Bourgogne. Elle occupe une position privilégiée de mi-coteau sur le Grand cru d'Ambonnay, sur un terroir aux sols minces typiques, qui laissent rapidement la place à la fameuse craie, gage de finesse et de fraîcheur du vin. En outre, ici, l'exposition majoritaire au Sud garantit un bel ensoleillement pour une maturité régulière et poussée du pinot. C'était d'autant plus important sur ce rare millésime 2021, aux rendements très faibles mais aux maturités bien plus tardives que ces dernières années.

Fort d'un raisin magnifiquement mûr et concentré, et après une fermentation peu extractive, Francis Egly fait le choix d'un élevage de 22 mois en fûts, intégrant une faible proportion de bois neuf.

Le résultat est exceptionnel et ne connaît pas d'équivalent dans la région. Le nez est un modèle absolu d'élégance et de sensualité délicate : on ne résiste pas à cette pureté aromatique florale et fruitée, autour de la cerise burlat, de la framboise et d'une nuance de liqueur de cassis ou de myrtille, de la pivoine, de la rose et de l'iris en pot-pourri. Au fil de l'aération, des notes plus toniques se font jour, sur des évocations d'orange sanguine, de poivre asiatique (on pense au Sichuan) et même une touche mentholée très fine. La craie apporte cette dimension poudrée qui plane au-dessus du verre et joue un pas de deux charmant avec une évocation automnale de sous-bois : quelle classe !

Que dire de la bouche : elle offre un équilibre stupéfiant entre une entame souple aux tanins enveloppants et aux saveurs de jus de cerise, une trame crayeuse effilée, soulignée par une acidité juteuse entraînant. Mais peu à peu, c'est bien la sensation de profondeur veloutée qui prend le dessus : le vin pénètre lentement mais sûrement chacun de nos sens. Il vibre en nous avec cette assurance tranquille des « très grands ». C'est un pur bonheur...

Un seul conseil : résistez à la tentation et oubliez cette bouteille en cave au moins 6 ou 7 ans. Elle vous le rendra au centuple. Unique.

Quantité limitée à 1 Bouteille par client.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Egly-Ouriet - Ambonnay Cuvée des Grands Côtés - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Envoûtant, sensuel : cerise burlat, framboise, une nuance de liqueur de cassis, de la pivoine, de la rose et de la glycine en pot-pourri, orange sanguine, poivres d'Asie, une touche mentholée. Craie. Sous-bois, mousse humide.

Bouche : Equilibre stupéfiant entre une entame souple aux tanins enveloppants et aux saveurs de jus de cerise, une trame crayeuse effilée, soulignée par une acidité juteuse entraînante. Puis la sensation de profondeur veloutée qui prend le dessus.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux Champenois

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques