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

Cette cuvée Les Vignes de Vrigny constitue une belle entrée en matière pour découvrir le style précis et délicat des champagnes Egly-Ouriet. Mais aussi, pour apprécier l'originalité et la finesse d'un champagne 100% pinot meunier !

Francis Egly cultive avec un soin infini ces deux hectares de pinot meunier issus exclusivement du terroir de Vrigny, dans la vallée de la Marne, sur des sols mêlant argiles légers et calcaire crayeux, dont la qualité fut officiellement reconnue par son classement en Premier Cru en 2003.

Le pinot meunier, exclusivement issu de vieilles vignes d'une soixantaine d'années, se révèle ici dans toute sa souplesse et sa finesse aromatique. Elevé en fût, sur lies fines, ce champagne est le fruit de l’assemblage des récoltes de 2013 (50%), 2012 (30%) et 2011 (20%). Une fois mis en bouteille, il a ensuite passé plus de 3 ans en cave froide, étape chère à Francis Egly pour permettre au vin de trouver son harmonie et son équilibre. Le résultat (très faiblement dosé) est d'une pureté remarquable.

Le nez déploie de délicats arômes de fruits blancs (pomme au four), de fraise, mais aussi d'amandes fraîches, de mie de pain et de miel. En bouche, ce champagne à la vinosité affirmée présente un équilibre subtil : il y a du volume, de la fraîcheur, du fruit croquant et une belle persistance, sur des sensations plus minérales.

Si vous n'avez jamais dégusté un champagne 100% pinot meunier, qui plus est signé par le grand Francis Egly, c'est l'occasion rêvée ! Aussi parfait lors d'un apéritif dînatoire que tout au long d'un repas.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or dense, fines bulles fournies

Nez : Pomme au four, mirabelle, fraise, amande fraîche, mie de pain, miel. Safran.

Bouche : Très bel équilibre, vinosité onctueuse. Du volume et de la fraîcheur. Persistance sur le fruit et des sensations minérales.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : coquillages, huîtres, feuilletés au sésame, gougères. Charcuterie ibérique. Poissons fumés. Mais aussi avec une volaille rôtie!

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 3 à 4 ans.

Température de service : 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (extra-brut)

Cépage : Pinot meunier

Culture : Raisonnée