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



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, à la fois, beaucoup de panache et une grande subtilité.

On le sait, pour Francis Egly, c'est la vitalité de la vigne et sa parfaite adaptation à son terroir qui priment : seule une vigne en plaine santé donnera un grand vin. Cette cuvée parcellaire est issue d'une vigne de pinot noir plantée en 1946 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 ! Le pinot noir va pouvoir donner ici une élégante minéralité mais aussi se concentrer suffisamment pour livrer dans le champagne ces notes de fruits rouges si caractéristiques.

Issue des récoltes de 2009 et 2010, la cuvée est entièrement vinifiée et élevée en fûts pendant 1 an. Vient ensuite le temps d'un long passage en cave : 6 ans pendant lesquels le vin va trouver son équilibre et parfaire sa complexité. Aujourd'hui, après une bonne aération, ce Blanc de Noirs Les Crayères affiche dès le premier nez la pureté du fruit parfaitement sain et mûr et l'élégance minérale que lui confère un terroir d'exception.

Noyau de cerise, fraise, gelée de framboise, bien sûr les fruits rouges sont là, mais pas seulement : fleurs blanches, safran, pomme et ananas, pain chaud, brioche et notes fumées et crayeuses complètent un tableau olfactif particulièrement fin et harmonieux. En bouche, ce champagne de très haute volée offre une droiture et une percussion minérale particulièrement excitantes. Il s'étire et monte en intensité comme rarement. Quelle longueur ! Quelle droiture ! Superbe aujourd'hui et pour quelques années encore !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense. Fines bulles serrées.

Nez : Sophistiqué et élégant. Mûre, framboise. Pomme cuite. Ananas. Craie, pierre frottée. Miel de fleurs blanches. Beurre frais. Poivre blanc.

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 affiné. Crustacés ou poissons à chair ferme en sauce. Chapon de Bresse aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (extra-brut)

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée