

NEU IM SORTIMENT Champagne Egly-Ouriet



Der Pinot-Papst der Champagne

Mit den Reben verhält es sich wie mit den Pferden: wenn Du sie im Griff haben willst, musst Du sie erwecken. Der Züchter und Reiter Francis Egly weiss, wovon er spricht, bearbeitet er doch einen 40-jährigen Rebbestand, welchen seine Familie über drei Generationen sukzessive vergrössert hat. Dabei griffen sie auf die *sélections massales* zurück, welche den Trauben und somit auch den Champagner mehr Tiefe gibt. Heute besitzt das Weingut Grand Cru-Lagen in Bouzy (9,7ha), Verzenay und vor allem in Ambonnay (7,7ha), im Herzen der Champagne. Madame Egly-Ouriet brachte ihrerseits 2ha Premier Cru auf dem Terroir von Vrigny (Vallée de la Marne) ein, welche ausschliesslich mit

Pinot Meunier bestockt sind. Die Reben werden traditionell gepflegt, die Böden entsprechend naturnah bearbeitet, es kommt ausschliesslich biologischer Dünger zum Einsatz. Synthetische Insektizide sind verboten.

Im Gegensatz zur herrschenden Tendenz, die Champagner immer jünger in den Verkauf zu bringen baut Francis Egly, wie bereits sein Vater Michel, im Keller geduldig einen Stock auf, welcher es ihm erlaubt, seine Brut nach vier und seine Jahrgangschampagner nach sechs Jahren zu kommerzialisieren. Seit 1995 reifen alle Weine in Barriques, seit 1999 ohne malolaktische Gärung, was ihnen mehr Frische gibt. Das Datum des *dégorgement* wird auf der Etikette vermerkt (Quellen: Le Guide des meilleurs vins de France 2012; Domaine Egly-Ouriet).



- | | | |
|--|-------|-------|
| ● Brut Premier cru «Les Vignes de Vrigny» , Champagne AC
Ein reiner Pinot meunier-Champagner, fruchtig und harmonisch, ideal als Apéritif. | 11-13 | 48.— |
| ● Grand Cru Brut Tradition , Champagne AC
Kräftiger Champagner von grosser Komplexität. Eine der besten Basis-Cuvée der Champagne! | 11-15 | 57.— |
| ● Grand Cru Brut Rosé , Champagne AC
Hervorragender Stoff! Viel Frucht, ausgeprägte Vinosität, viel Elan. | 10-15 | 74.— |
| ● Grand Cru V.P. Extra brut , Champagne AC
6 Jahre Flaschenlagerung! Vielschichtige Aromatik, gehaltvoll und sehr lang im Abgang. | 10-16 | 78.— |
| ● Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes , Champagne AC
Gilt als eine Pinot noir-Referenz in der Champagne. Beeren-Frucht, komplex, mineralisch, eine Offenbarung! | 11-18 | 115.— |
| ● Grand Cru 2003 , Champagne AC
Einer der besten dieses Jahrgangs. Sehr aromatisch und komplex, grosse Vinosität. | 11-16 | 108.— |
| ● Grand Cru 2002 , Champagne AC
Sehr grosser Jahrgang. Noch lagern. | 11-16 | 128.— |



NEU IM SORTIMENT Champagne Egly-Ouriet



Les notes précises et informatives de Francis Egly

Brut Premier Cru «Les Vignes de Vrigny»

L'originalité de cette cuvée provient du fait qu'elle est composée uniquement de vieilles vignes de Pinot meunier, provenant du vignoble de Vrigny (classé Premier Cru). Vinification comme pour le Grand Cru Brut Tradition. Dégorgement en septembre 2010.

Base Vendange 2007 donc mise en bouteille en 2008; assemblage 60% 2007, 40% 2006
Dosage de 2 à 3 gr.

Grand Cru Brut Tradition

Un premier élevage sur lies qui dure presque un an permet de ne pas brûler les étapes, les vins se clarifient lentement c'est à dire comme les choses se faisaient autrefois. Mise en bouteille sans filtration ni collage.

Assemblage 70% Pinot noir, 30% Chardonnay; assemblage 50% récolte 2006, 30% 2005, 20% 2004; vinification partielle en fûts pour 50%. Dégorgement en octobre 2010.

Dosage 3 à 4 gr par litre

Grand Cru Brut Rosé

Vinification comme pour le Grand Cru Brut Tradition. Année de mise en bouteille 2007

Assemblage des cépages 65% Pinot noir, 35% Chardonnay; base vendanges 2006 pour 60%, 40% vins de réserve dont 10% de coteaux champenoise rouge 2005. Vinification entièrement en fûts. Dégorgement en juillet 2010.

Dosage 2 gr.

Grand Cru V.P. Extra Brut

Assemblage de deux belles vendanges : 60% 2004, 40% 2002, donc mise en bouteille en 2005. 70% Pinot noir, 30% Chardonnay

La capacité des Grands Crus à bien vieillir n'est plus à démontrer. Notre goût personnel et le style de la maison nous incite à aller dans ce sens. Cette cuvée après 5 ou 6 ans de passage en cave exprime toute sa puissance et son élégance avec un dosage très faible (1 à 2 gr par litre).

Vinification en fûts (V.P. : vieillissement prolongé). Dégorgement en juillet 2010.

Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes

Vinification entièrement en fûts. Année de mise en bouteille 2006 donc vendange 2005. Les raisins proviennent d'une vieille vigne de Pinot noir. Année de plantation de cette vigne 1946. Cette vigne est plantée sur un terroir exceptionnel ou la couche de terre atteint à peine 30 cm avec en suite immédiatement la craie qui apparaît sur une profondeur de plusieurs dizaines de mètre d'où le nom du lieu-dit «Les Crayères». La vigne est donc fortement enracinée dans cette craie ce qui donne au vin à la fois ces notes de fruits rouges grâce à la maturité et la concentration de ces vieux Pinots et une minéralité crayeuse qui donne de l'élégance au vin et un bon potentiel de vieillissement. Dégorgement en octobre 2010.

Dosage 2 gr.

Grand Cru Millésime 2003

Millésime exceptionnel diront les uns - millésime un peu compliqué diront les autres. Moi je dirais une vendange atypique ou il fallait savoir prendre les bonnes décisions encore un peu plus que d'habitude. Les maturités étaient exceptionnellement hautes pour la champagne (entre 12° et 13°). L'acidité étaient un petit peu basse ce qui nous a conduit à ne pas faire la fermentation malolactique afin de conserver un bon équilibre. Vinification entièrement en fûts.

Assemblage 70% Pinot noir, 30 % Chardonnay; 6 ans d'élevage. Dégorgement en juillet 2010.
Dosage 2 gr.

Grand Cru Millésime 2002

Une vendange comme on aimerait en avoir tous les ans. Vinification en fûts, pas de fermentation malolactique. Assemblage 70% Pinot noir, 30% Chardonnay
Dosage 2 gr.