



Egly-Ouriet Blanc de Noirs Vieilles Vignes “Les Crayères”

CHAMPAGNE EGLY-OURIET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypäälajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Keskisyvä kullankeltainen väri. Tuoksu on runsas, persikkaa, luumua, omenaa, briossia, kukkia ja voita. Suussa viini on kuiva, täyteläinen, raikkaan hapokas, tiivis ja pitkä jälkimaku on monipuolinen.
Viinialue	Les Crayères-palsta Ambonnayn Grand Cru kylässä.
Lehdistö	Jeb Dunnuck 99/100p: <i>Aged 72 months on lees, fermented in barrel with full malo, the NV Grand Cru Blanc de Noirs Brut Les Crayères Vieilles Vignes is just a heavenly bottle, offering a kaleidoscope-like nose of buttered citrus, orange blossom, flowers, green almonds, and salty minerality. These flow to a full-bodied, rich, deep, and incredibly layered palate Champagne that flirts with perfection. It's stunning today yet it should easily evolve for another 20 years.</i>
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Köynnökset istutettiin vuosina 1946 ja 1947. Alkoholikäyminen on tapahtunut luonnon hiivakannoilla pienissä tammitynnyreissä. Tätä samppanjaa on kypsytetty hiivasakan päällä 72 kuukautta. Sokerinlisäys on vain 2 g/l.

Champagne Egly-Ouriet

CHAMPAGNE, RANSKA

Champagne Egly-Ouriet sijaitsee Ambonnayn kylässä Montagne de Reimsin etelärinteellä. Tilan johdossa on Francis Egly, viininviljelijä jo neljännessä polvessa. Francis Eglyn johdolla talosta on kehittynyt yksi Champagnen laatujohtajista, erityisesti Pinot Noir-lajikkeeseen perustuvassa, viinillisessä ja voimakkaassa tyyliässä. Ambonnayn kylää pidetään yhdessä naapurikylän Bouzyn kanssa Champagnen parhaana kasvualueena Pinot Noir-lajikkeelle.

Francis Eglyllä on hallussaan vajaa 12 hehtaaria ensiluokkaisia tarhoja. Pinta-alasta 7,80 hehtaaria sijaitsee Ambonnayn kylässä, 0,30 hehtaaria Bouzyssa ja 1,60 hehtaaria Verzenayssa. Pinot Noir-lajikkeeseen osuus pinta-alasta on 7,70 hehtaaria ja Chardonnayn 2 hehtaaria. Näiden ohella talolla on hallussaan 2 hehtaaria tarhoja Vrignyn kylässä Montagne de Reimsin pohjoispuolella missä talo viljelee pelkästään Pinot Meunier-lajiketta.

Talon fokus on viinitarhoissa ja tavoitteena on tuottaa vanhoista köynnöksistä terveitä ja kypsiä rypäleitä. Satoisuus pidetään matalana konsentraation ja kypsyyden saavuttamiseksi.

Viinien käyminen ja 8-10 kuukautta kestävä perusviinin kypsytytys tapahtuvat osin pienissä, käytetyissä tammitynnyreissä. Talo ostaa tynnyrit Burgundista, maineikkaan Dominiquen Laurentin tilalta. Malolaktisen käymisen osalta talolla ei ole mitään reseptiä vaan viinit saavat käydä tämän hapokkuutta pehmentävän käymisen jos vuosi on tuottanut erityisen hapokkaita viinejä. Pullokäymisen jälkeen Samppanjoita kypsytetään pitkään hiivasakan päällä (vähintään kolme vuotta). Sokerinlisäys on hyvin matala, yleensä 1-4 g/l.

Talon kuuluisin Samppanja on Grand Cru Vieilles Vignes Les Crayères. Tämä Single Vineyard Blanc de Noirs (Pinot Noir)-Samppanja tulee Ambonnayn kylässä sijaitsevalta Les Crayèresin tarhalla, jonka köynnökset istutettiin vuosina 1946 ja 1947.

Talon erikoisuutena voidaan pitää Brut 1er Cru Les Vignes de Vrigny-Samppanjaa, joka on tuotettu pelkästään Pinot Meunier-lajikkeesta.