Egly-Ouriet Les Prémices Brut 1er Cru



CHAMPAGNE EGLY-OURIET, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Tuoksu on raikkaan hedelmäinen ja kukkea. Elegantissa maussa on upea mineraalisuus ja raikkaus. Aromeina sitruksisuutta, paahtoleipää ja vaaleita kukkia Tämä eloisa samppanja on kokonaisuudessaan mukavan energinen.
Ruokasuositus	Äyriäiset, erityisesti kampasimpukka-carpaccio.
Viinialue	Trignyn kylä. Köynnökset yli 40-vuotiaita.
Muuta	Alkoholikäyminen ja kypsytys terästankeissa. Ei malolaktista käymistä. Dosage 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 tyylissä. 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-lajikkeen 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 kypsytys 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 tarhalta, 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.