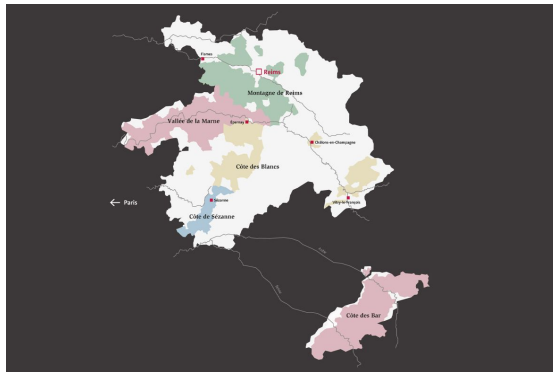




Martel.
Wein geniessen.


Frankreich / Champagne


Winzerportrait Egly-Ouriet




Die Familie Egly


Weingut

 1950


 20 ha

 Besitz: Familie Egly
Gutsleitung: Francis Egly und seine Kinder

 Weiss: Chardonnay
Rot: Pinot Noir, Pinot Meunier

 Kalk

Anbau

 naturnah

Keller

 Vegan

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Egly-Ouriet ist ein Familienbetrieb, der zu den herausragenden Produzenten der handwerklichen Champagne gehört und exemplarisch für kraftvolle, erstklassige Winzerchampagner steht.

Einzigartig

Selten in der Champagne: Egly-Ouriet bezieht die Trauben ausschliesslich von eigenen Reben. Die Böden wurden immer mechanisch ohne Herbizide bearbeitet. Konsequente Ertragsreduktion und parzellenweise Ernte. Bewusste Lese verhältnismässig reifer Trauben. Einen grossen Teil der Produktion wird in Eichenfässern vinifiziert. Sehr tiefe Dosagen, oft nur 1 bis 3 g pro Liter.

Überblick

Das 1930 gegründete Familienweingut liegt in Ambonnay, einem der bedeutendsten Pinot Noir-Terroirs der Champagne. Die Weinberge sind geprägt von kalkhaltigen, teilweise sehr kreidereichen Böden. Viele der Grundweine werden im Holz ausgebaut, meist in gebrauchten Fässern. Anschliessend reifen die Champagner aussergewöhnlich lange auf der Hefe, im Durchschnitt über 5 Jahre.

Emotionen

Wir sind tief beeindruckt von Egly-Ouriet. Die Kombination aus alten, ausschliesslich eigenen Reben, sehr niedrigen Erträgen, späten Leseterminen und sorgfältiger Vinifikation bildet die Grundlage für unverwechselbare Champagner der Bel-Etage..

«Francis Eglys Champagner-
Geheimnis? 1. Rebberg. 2.
Rebberg. 3. Rebberg.»

— Martel über Egly-Ouriet

Impressionen

