Martel.
Wein geniessen.

Champagne Egly-Ouriet

Les Prémices
Egly-Ouriet



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne

Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

naturnah

12.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Egly-Ouriet

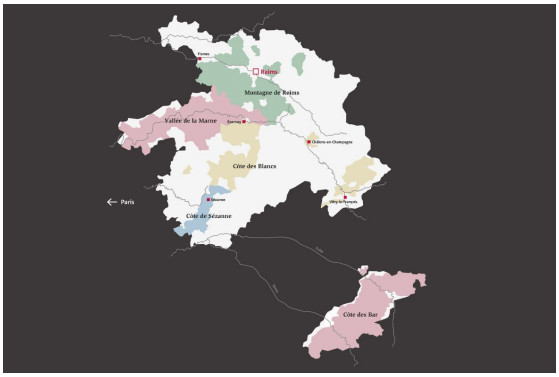
Zum Wein

Les Prémices ist der Einstieg in die Welt von Egly-Ouriet und zugleich ein präziser Terroir-Ausdruck des Massif de Saint-Thierry rund um das Dorf Trigny. Die 40 Jahre alten Reben stehen an einem Hang mit Südost-Ausrichtung auf etwas sandigeren Böden als in Ambonnay. Vollständige Tankvergärung der Grundweine. Im Glas zeigen sich Aromen von Orangenzesten, rotem Apfel und Gewürzen. Vollmundig, reichhaltig und strukturiert. Saftig und zugänglich. 3 Rebsorten greifen harmonisch ineinander: Chardonnay bringt Frische und Klarheit, Pinot Meunier eine Abrundung sowie Frucht und Pinot Noir eine dezente Tiefe. Mit etwas Luft zeigt sich eine feine kalkige Mineralität, die dem Wein Länge und Spannung verleiht.

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen







© Martel AG St.Gallen