Martel.
Wein geniessen.

# Champagne Egly-Ouriet

Grand Cru V.P.
Egly-Ouriet




Pinot Noir, Chardonnay

Champagne

Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Kaviar, Pilz & Pilzspeisen, Weichkäse

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

naturnah

12.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Egly-Ouriet

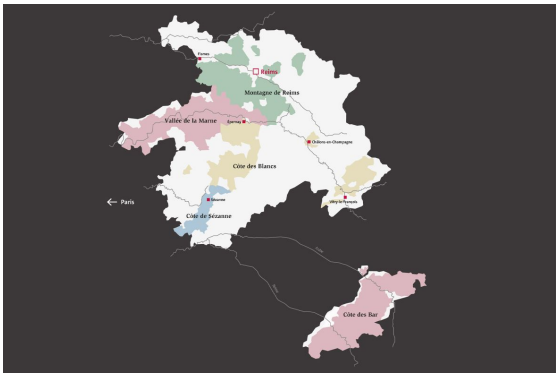
**Zum Wein**

Der Grand Cru V.P. ist das Herzstück des Hauses und ein klassischer Ausdruck dieser grossen Terroirs. Er stammt von Reben, die in den besten Pinot-Noir-Terroirs von Ambonnay, Bouzy und Verzenay mit südlicher Ausrichtung stehen. Kalkreiche Böden mit leichter Tonauflage. Vollständige Vinifikation der Grundweine im Fass. Dass Grand Crus hervorragend reifen können, muss nicht mehr bewiesen werden. Der Stil des Hauses Egly-Ouriet bewegt sich klar in diese Richtung. Diese Cuvée V.P. steht für «Vieillissement Prolongé» und profitiert von einer 7 Jahre langen Reifung auf der Hefe vor dem Dégorgement. Dank des langen Hefelagers verbindet er Frische und Komplexität. Dieser Champagner zeigt sich mittel- bis vollmundig, vielschichtig und zugleich rassig und frisch. Er wirkt bemerkenswert jugendlich, obwohl er eigentlich kein junger Wein mehr ist. Betörend langes, kreidiges Finale.


© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

# Winzerportrait Egly-Ouriet






Die Familie Egly

**Weingut**

| | |
|---|---|
| | 1950 |
| | 20 ha |
| | Besitz: Familie Egly<br>Gutsleitung: Francis Egly und seine Kinder |
| | Weiss: Chardonnay<br>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