Martel.
Wein geniessen.

Champagne Egly-Ouriet

Blanc de Noirs VV grand cru Les Crayères
Egly-Ouriet



- Pinot Noir
- 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

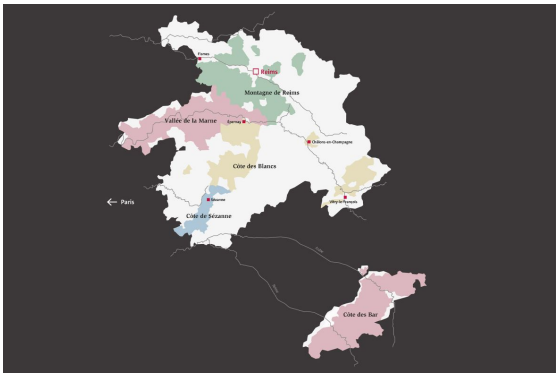
Zum Wein

Die Trauben stammen von einem alten, südlich ausgerichteten Pinot Noir-Weinberg in Ambonnay, gepflanzt 1946 bis 1947. Dieser Rebberg steht auf einem aussergewöhnlichen Terroir, auf dem die Erdschicht kaum 30 cm erreicht. Darunter folgt unmittelbar Kreide in einer Tiefe von mehreren Dutzend Metern, daher der Name der Lage «Les Crayères». Der Wein aus dieser Spitzenlage überzeugt mit viel Mineralität, die mit Konzentration, Eleganz und einem hervorragenden Reifepotenzial verbunden ist. Die alten Reben tragen ihrerseits viel Vollständige Vinifikation des Grundweins im Fass. Komplexes Aromenbild von Akazie, reifer Birne, Orangenschale, gerösteten Nüssen und Patisserie entfalten sich. Vollmundig, konzentriert und vielschichtig, mit reichlich kreidigem, strukturgebendem Extrakt und saftiger Säure. Sehr langer, salziger Abgang. Jahr für Jahr bleibt Eglys NV Blanc de Noirs Grand Cru Les Crayères einer der überzeugendsten und verlässlichsten Weine der Montagne de Reims. Weltklasse!

© 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