

Champagne Egly-Ouriet

Champagne Egly-Ouriet

Présenté par Francis Egly

Grains Nobles le 12 mars 2007

Le domaine

Le domaine familial a été fondé après la seconde guerre mondiale par le grand père de Francis Egly. Il a acquis 3 hectares de vignes à Ambonnay. Le père de Francis a doublé la superficie du domaine, et a commencé la commercialisation des Champagnes au domaine. Aujourd'hui, les vignes couvrent 12 hectares, dont 10 sont sur le grand cru d'Ambonnay. Les autres parcelles se situent à Verzenay et Bouzy. Suite à son mariage, il a récupéré des vignes à Vrigny (famille Ouriet).

Ambonnay est essentiellement planté en pinot noir. La magnifique parcelle des Crayères possède des pieds de 60 ans. Une petite partie est plantée en chardonnay, car elle est particulièrement adaptée à ce cépage. Cela permet de faire des assemblages.

Les barriques sont utilisées au domaine depuis 1995. La cuvée millésimée est élevée dans ce contenant depuis 1998, et le Blanc de Noirs depuis 1999. Les trois premières années ont permis de faire des cuvées expérimentales. Le boisé était un peu trop marqué au début, et il a affiné son travail en cave. Aujourd'hui, il utilise plus que 20% de fûts neufs (sur l'ensemble de la production).

Tous les champagnes sont extra brut. Francis Egly rappelle que la dégustation du champagne se fait essentiellement en rétro olfaction.

La dégustation

Vins clairs 2006

La dégustation, en plus de s'annoncer des plus agréables, se veut également pédagogique. Francis Egly a en effet amené deux échantillons. Tous deux sont des millésimes 2006, tirés sur des fûts d'un vin.

La Champagne connaît ses dernières années une série de millésimes sans précédent. Les années chaudes se multiplient. Francis Egly ajoute que 2006 sera un cran en dessous 2005 et 2002.

La fermentation alcoolique en 2006 a été très lente, tranquille et longue à se faire. Cela tient aux levures.

La fermentation malolactique n'a pas encore été faite. Elle ne le sera pas sur le chardonnay, afin de préserver la fraîcheur. Au contraire, le pinot noir la fera très probablement car il a pour l'instant une petite amertume.

Chardonnay Terroir d'Ambonnay

Un des points forts du domaine est de ne pas avoir trop renouveler le vignoble, et donc de posséder des vignes anciennes. Ce chardonnay est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles.

Le vin sera soutiré prochainement, et après un court séjour en cuve, il sera mis en bouteille.

Aucun vin en 2006 n'a été chaptalisé. C'est une règle respectée quasiment chaque année. Rares sont les vins qui l'ont été ! Ils sont tout aussi rarement bâtonnés. Cette technique est uniquement utilisée lorsque la fermentation a du mal à se faire. Ce chardonnay titre un peu plus de 11° naturel.

La robe est très légère, claire avec des reflets verts. Le nez est encore un peu marqué par le fût, avec cette touche de vanille typique. Floral, pêche blanche et poire apparaissent à l'aération. Le vin est rond en entrée de bouche, mais laisse rapidement place à une acidité assez tranchante. La matière est agréable, sans être très dense. La finale est plus souple, et de longueur moyenne.

Pinot Noir Les Crayères

Les vins ne subissent aucune filtration, et aucun collage. La vinification doit apporter une petite dose de soufre, les caves très fraîches (climatisées) aidant à stabiliser le vin. La fermentation malolactique de ce pinot noir se fera en fût de chêne, probablement en mai ou juin. Puis le vin sera soutiré, et la mise en bouteille aura lieu en juillet (2007).

La vigne a été plantée en 1946, sur un sol de craie recouvert d'à peine 20 centimètres de terre. Le vin titre 12° naturel. C'est une prouesse pour cette région, et elle devrait faire réfléchir de nombreux producteurs;

La couleur du vin laisse apercevoir que c'est un jus de pinot noir. Très légèrement rosé, presque un peu gris, la robe évoluera avec l'âge vers le doré. Le nez est assez "violent". Très expressif, il a des notes fumées, épicées, et un fruit rouge allant de la framboise à la fraise à l'aération. Puissant, concentrée, aromatique, la bouche est tout aussi développée. La finale est marquée par une minéralité noble, et une tension impressionnante. Grande longueur.

Coteaux Champenois

Le vignoble d'Ambonnay est exposé plein sud. Il est vallonné, avec deux petites bosses. En plein milieu se trouve un petit cirque, planté en pinot très fin (comme les plus beaux Bourgogne) de 50 ans d'âge. La maturité est ici toujours très élevée (13° naturel). Le rendement est faible, en moyenne de 35 hl/ha.

L'égrappage est partiel (20 à 40% de raisins entiers). L'idée est de faire un vin très naturel, avec des arômes d'infusion. La macération à froid est naturelle, car les températures sont plus basses qu'en Bourgogne. La fermentation met une semaine à démarrer, et dure pendant une bonne dizaine de jours. L'élevage est long, puisqu'il atteint deux ans. Francis Egly utilise 50% de fût neuf et 50% de fût d'un vin. Les rouges ne sont jamais bâtonnés.

Seul un demi hectare permet de faire ce type de vin, et la production annuelle varie de 2 à 3000 bouteilles.

Ambonnay rouge 2004

La robe est rubis claire, très nette. Au premier nez apparaissent le grillé léger du fût, le moka. Mais au bout de quelques secondes apparaissent les fruits rouges, le cassis, la violette, et ce côté "infusion" évoqué en introduction. Le fruité est délicieux et envoûtant. Le minéral de la craie se dévoile surtout en bouche, sur une finesse incroyable. Les tannins sont très fins, la finale est d'un soyeux remarquable. La framboise et le cassis reviennent en rétro olfaction. Quelle longueur, et quelle réussite éclatante pour un vin tranquille de Champagne ! Il n'y a aucun équivalent dans toute la région, et il saura ravir les amateurs les plus exigeants de grands vins fins de Bourgogne.

Ambonnay rouge 1999

D'une couleur plus rouge, mais sans évolution, ce vin semble avoir perdu son fruit initial. La note boisée est très bien intégrée. Après légère aération, on retrouve le registre précédent, avec une dominante de framboise écrasée,

de poudre de cacao et de violette. Le vin a un peu moins de matière, les tannins sont moins fins, mais la finale est d'un superbe minéral (la craie) et épicée.

Francis Egly ajoute que les vins n'ont jamais été aussi bons qu'aujourd'hui. Nous ne pouvons être d'accord.

Champagne

Francis Egly a été le premier à Ambonnay à ne pas avoir utilisé d'engrais pour le traitement de ses vignes. Il a aujourd'hui été rejoint par de nombreux collègues, notamment pour réintroduire la confusion sexuelle.

Brut rosé grand cru

Le rosé que nous dégustons ce soir n'est pas celui commercialisé actuellement. Il a été dégorgé en début d'année, pour être mis sur le marché fin 2007. Ce n'est pas un rosé de saignée, mais un assemblage de 70% de pinot noir et 30% de chardonnay. La base est 2003. Le dosage est à peine 2 grammes. Les vendanges ont été assez tardives, la malolactique n'a pas été faite.

Le vin dévoile une robe splendide, saumon clair. Le nez s'exprime sur les fruits rouges, l'abricot et le minéral. À l'air, il évolue vers la fraise et la menthe. La structure en bouche est magnifique, équilibrée, fraîche et longue. Bernard Burtschy termine en disant : "en tout cas, c'est une réussite !".

Les vignes de Vrigny 1er cru

Les vignes de Vrigny, située à l'ouest de Reims, proviennent de l'épouse de Francis Egly. Ce sont deux hectares plantés en pinot meunier, passés 1er cru en 2003. Le terroir est argilo-calcaire. La craie se trouve en profondeur. La première vendange est 2001.

Souvent le meunier a des notes herbacées, sans doute liée à la sous maturité ou au pressurage. L'idée de ce vin est de faire une entrée de gamme. La base du vin que nous goûtons est 2002 (à 80%).

La robe est jaune, or. Le nez est très expressif : amande, abricot, touche de miel. Il évolue vers la pomme (jus). La bulle est encore très active. Les épices sont marquées en bouche. La puissance aromatique est largement présente en finale. Très beau pinot meunier.

Brut Tradition Grand Cru

C'est un assemblage des années 1999, 2000 et 2001. Le dégorgement a été opéré en octobre 2006. Comme dans tous les vins, la majeure partie des raisins proviennent des terroirs d'Ambonnay. La vigne de Bouzy ne représente que 30 ares ; à la quelle s'ajoute celle de Verzenay. 25% de chardonnay complète le pinot noir.

Sous sa robe or léger se dévoile un vin très fin, avec des notes florales, minérales, accompagnées d'une touche briochée et très légèrement miellée. La bouche montre un bel équilibre, entre minéral, maturité, acidité et fraîcheur.

Extra Brut V.P. Grand Cru

V.P. signifie vieillissement prolongé. Le passage en cave dure 5 à 6 ans. La durée exacte est inscrite sur la contre-étiquette. Celle ci a 61 mois.

Ce calcul repose sur la rotation de la cave. 500000 bouteilles sont stockées, et le domaine en commercialise environ 100000 par an.

La base de cette bouteille est 2000, complété par 1999 et 1998. La mise en bouteille est faite en 2001.

Les raisins ne proviennent que d'Ambonnay. En principe, les vins ne sont pas dosés. Celui-ci a toutefois 2 grammes.

La robe est plus soutenue que le précédent vin, signe notamment du vieillissement. Le nez est d'abord très brioché, expressif, complexe, avec une maturité superbe. Les fruits jaunes sont dominants, avec la mirabelle et le miel. La bouche est vineuse à souhait, et est marquée par des arômes de pâte d'amande et de frangipane. C'est le signe du pinot très mûr. La minéralité ressort en fin de bouche. C'est très nettement une belle bouteille à consommer à table.

Millésime 2000

Francis Egly rappelle que 2000 est un millésime difficile, dont la sortie en Champagne relève d'un côté commercial. 2001 ne sera pas millésimé.

La bouteille a été dégorgée aujourd'hui, et non dosée. C'est une présentation en avant première, puisque la commercialisation se fera plutôt en fin d'année.

Le vin est dans cette phase encore dominé par le bois. La touche de miel apparaît timidement. Le fruit est masqué au profit de la minéralité. La bouche est assez tendue, avec un peu moins de profondeur que la bouteille précédente. Le fût ressort en fin de bouche. La minéralité (salinité) tient la finale, d'une belle longueur.

Le vin est encore assez ingrat à ce stade. Francis Egly pense que le fût a aidé le vin dans le bon sens dans ce cas. Comme les vins de Côte de Beaune, il lui faudra quelques années pour fondre la matière et le boisé, mais la bouteille promet de faire des heureux pour ceux qui sauront être patients.

Millésime 1992

1992 est un beau millésime, sans grande acidité. C'est le premier sans fermentation malolactique, sur les conseils avisés de son ami Michel Bettane. La bouteille a également été dégorgée ce matin.

La couleur est à peine plus or que la précédente. Le nez est complexe, d'une belle évolution : miel d'acacia, noisette fraîche, pointe de truffe. La noisette revient en bouche. La finale est longue et d'une très belle fraîcheur. Cette acidité en finale est malique.

Blancs de Noirs (2001)

Francis Egly rappelle que le Champagne est un vin d'assemblage. Cependant, il existe quelques exceptions qui méritent d'être mises en valeur. La parcelle des Crayères est, comme son nom l'indique, très crayeuse. Le résultat est un vin très minéral, tout en finesse.

L'année n'est pas revendiquée sur l'étiquette pour éviter toute confusion avec la cuvée millésimée précédente.

2001 est issu du nouveau style, avec l'utilisation de fût depuis 1999 sur cette cuvée.

La robe est d'un bel éclat or, légèrement rosé. Le nez est très complexe, puissant en arômes. La marque du fût est très légère, la framboise domine pour les fruits rouges. Le minéral est bien présent, et on trouve une note de groseille à l'aération. Le vin est puissant en bouche, vineux, très long et minéral.

Blancs de Noirs (1997)

1997 a connu deux mois humides (juillet et août), puis deux mois de beau temps pour permettre la maturation et la récolte. C'est l'année du mildiou. Les grains sèchent, le volume diminue, mais les raisins sont concentrés. Il est moins gênant que l'oïdium, car ce dernier donne des goûts herbacés.

Or jaune, le vin a un nez réduit qui empêche pour l'instant de l'apprécier. Après aération, il montre une concentration importante. La bulle est encore active, la densité est assez impressionnante. La note de miel typique apparaît en finale. Il y a une très légère amertume.

Le nez est en opposition avec la bouche. Le potentiel est clairement identifiable. Si vous possédez une de ces bouteilles, il faudra encore s'armer de patience. Laissez lui encore au moins cinq années de cave. Il faut attendre à un Champagne puissant et concentré, dont les accords à table promettent d'être passionnants.

Blancs de Noirs (1995)

Une très petite réduction est perceptible au premier nez, mais au bout de quelques secondes, elle disparaît pour laisser place à toute la magie de la Champagne. La complexité est magnifique, le vin s'ouvre doucement, et à chaque palier, il libère d'autres arômes. L'acacia est génial, le tilleul surprenant et la fleur d'oranger ajoute une note de plus aux parfums. La finesse en bouche est somptueuse, l'équilibre et la longueur ravissants. La note de miel d'acacia ajoute en rétro olfaction. Manifestement une très grande bouteille !

A 45 ans, Francis Egly confirme son rôle de très grands vignerons en Champagne. Avec Anselme Selosse, la famille Moncuit et Pierre Larmandier, il fait indiscutablement parti de l'élite des "petits" producteurs de cette région. Il se distingue de ses collègues par son terroir d'Ambonnay et son cépage de prédilection : le pinot noir.

Le travail à la vigne est essentiel, et permet à ce vigneron d'exception de récolter une matière première d'une qualité remarquable. Le travail en fût de chêne, récemment introduit, est très bien maîtrisé. Les premiers résultats sont forts concluants, et il présage un excellent vieillissement en bouteille. Même si les premières cuvées sont accessibles dès aujourd'hui, elles ont un potentiel certain, et gagneront même à être gardées quelques années. Quant au Millésimé et au Blanc de Noirs, ce sont des vins de garde. Le Blanc de Noirs issu de la vendange 1995 est un exemple parfait pour illustrer ce point.

Toute la gamme est superbe, et les rapports qualité/prix sont très raisonnables, à comparer aux grandes cuvées des maisons champenoises. La production est toutefois infime au vu de la demande. 12 hectares, et des rendements très sérieusement contrôlés ne permettent pas d'élaborer de cuvées génériques en quantité, à tel point que les Vignes de Vriigny sont d'ores et déjà épuisées.

C'est définitivement un domaine à suivre de très près, dont vous ne serez pas déçu tant la production est magnifique !

Compte-rendu: David Rayer

