



CHAMPAGNE EGLY-OURIET

Die Champagner von Francis Egly bestechen durch die **außergewöhnliche Qualität ihrer Grundweine**. Es sind **kraftvolle, terroir-expressive Schaumweine**, die hauptsächlich auf Pinot Noir basieren. Der charismatische und willensstarke Francis übernahm 1982 das Steuer und wird seither in einem Atemzug mit Anselme Selosse genannt, wenn von den **prägendsten Figuren der Winzerchampagner-Bewegung** die Rede ist. Von den 12 Hektar des Gutes befinden sich acht in Ambonnay, der Rest in Bouzy, Verzenay und in Vrigny. Das Alter der Reben reicht bis in das Jahr 1947 zurück. Francis Egly verbringt die meiste Zeit seiner Arbeit im Weinberg und ist ein **Verfechter von sehr reifem Traubenmaterial**. Im Keller verwendet er für seine Grundweine größtenteils





CHAMPAGNE CHARACTERS

gebrauchte Eichenfässer, die er im Burgund bezieht. Egly ist überzeugt, dass seine Champagner durch das Holz mehr Struktur, Komplexität, Terroirausdruck und Lagerpotenzial bekommen. Er liebt es, einzelne Parzellen separat auszubauen, verwendet natürliche Hefen und verzichtet auf Schönung und Filtration. Die malolaktische Gärung wird teilweise durchgeführt. Die Einstiegsweine reifen für mindestens 3 Jahre, die anderen Cuvées deutlich länger.

Neben seinen weltweit gesuchten und von der Kritikerzunft in den höchsten Tönen gelobten Schaumweinen bereitet das Haus Egly-Ouriet zudem die noch immer weitestgehend unangefochten elegantesten und komplettesten Stillweine der gesamten Champagne. Diese sind jedoch aufgrund der geringen Mengen nur schwer zu bekommen.

FACTS: R.M., Ambonnay, Montage de Reims, 12 ha.



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Les Prémices

Je 33% Pinot Noir,
Chardonnay und Pinot
Meunier

Dosage: 1g/l

Trauben aus Trigny
keine malolaktische
Gärung

3 Jahre Flaschenreife

Les Vignes de Vrigny

100% Pinot Meunier,
Dosage: 2-3g/l
Alte Reben: 40 Jahre
aus Vrigny

20% Reserveweine

3 Jahre Flaschenreife

Tradition

70% Pinot Noir

30% Chardonnay

primär aus Ambonnay

Dosage 3g/l

50% Reserveweine

50% Ausbau im Holz

4 Jahre Flaschenreife



Rosé Grand Cru

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 2-3g/l
Ausbau im Barrique
2% Rotweinanteil
65 Monate
Flaschenreife

V.P.

70% Pinot Noir
30% Chardonnay,
Dosage: 1-3g/l
sehr alte Reben
„Vieillissement
Prolongé“, d.h. lange
Reifung mit 7 Jahre
Flaschenreife

Millésimé

70% Pinot Noir
30% Chardonnay aus
den besten Lagen
rund um Ambonnay
Dosage: 2g/l
25% ausgebaut im
neuen Barrique
4 Jahre Flaschenreife



Blanc de Noirs Vieille Vigne

100% Pinot Noir,
Dosage: 2g/l
Alte Reben,
Einzellage „Les
Crayères“, 40%
Reserveweine, 25%
neues Barrique,
64 Monate Hefelager

Ambonnay Coteaux Champenois (Stillwein)

100% Pinot Noir
Alte Reben: über 50
Jahre
Lagencuvée aus
Ambonnay
Ausbau im Holz