Egly Ouriet 1er Cru Vignes de Vrigny 0.75l

» Vína





Kód produktu	CHA03310

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, z vinic v Premier Cru vesnici Vrigny na Petite Montagne de Reims - brut extra

Ve vůni ihned zazní svěžest a přímočarost typická pro Meunier z Petite Montagne: meruňka, hruška, čerstvé mandle a červené jablko s jemným nádechem heřmánku a rybízu. Na patře středně plné, živé a ovocné — s elegantní kyselostí, granulovanou křídovou texturou a přesným, slaným závěrem, který odrůdu povyšuje daleko nad její běžnou pověst. Antonio Galloni to vyjádřil jednoduše: průzračné, jemné a neobyčejně šarmantní.

Pinot Meunier je nejpěstovanější odrůdou v celém Champagne — a přitom nejméně respektovanou. Velké domy ji míchají do blendů pro svěžest a zaoblení, málokdo ji nechá promluvit samostatně. Francis Egly je výjimkou. Na dvou hektarech Premier Cru vinic ve Vrigny pěstuje Pinot Meunier ze čtyř parcel vysazených kolem roku 1970, a tato cuvée existuje právě proto, aby ukázala, čeho je tato odrůda schopna v těch správných rukách.

Žádné dubové sudy, žádná malolaktická fermentace, tři roky na kvasnicích, dosage 2 g/l, stočeno bez filtrace. Čistá řeč terroiru Vrigny — křídové půdy, jižní expozice a stará réva, která si ví rady sama.

Dostupnost na hlavním skladě:	1 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Egly Ouriet 1er Cru Vignes de Vrigny 0.75l

Popis

Většina champagne používá Pinot Meunier jako podpůrnou odrůdu. Francis Egly ji postavil do hlavní role — a výsledek překvapuje i ty nejzarytější skeptiky. Les Vignes de Vrigny pochází ze čtyř parcel padesát let starých vinic v Premier Cru vesnici Vrigny na Petite Montagne de Reims. Bez dubových sudů, bez malolaktické fermentace, tři roky na kvasnicích. Svěží, ovocné, minerální a neobyčejně živé champagne, které přesvědčí každého, kdo si myslel, že Pinot Meunier nestojí za pozornost. Malé rodinné vinařství Egly Ouriet („egly urije") dosáhlo v průběhu posledních deseti let téměř kultovního statusu. Enormní úsilí je vykoupeno obrovským zájmem fanoušků po celém světě získat šampaňské špičkové kvality. Tento dobře fungující podnik se navíc může pyšnit tím, že slavná ikona vinařského světa Robert Parker o jejich šampaňském prohlásil, že patří mezi jeho nejoblíbenější. Šampaňský dům Egly Ouriet sídlí v městečku Ambonnay, což není ani v údolí Marny, ale ani v Cote des Blancs. Ambonnay se nachází v oblasti Montagne de Reims, jinak také nazývané jako Remešská vrchovina. Vinice klasifikace Grand Cru jsou situované v trojúhelníku mezi městečky Ambonnay (8 ha), Verzenay (1,4 ha), Bouzy (0,6 ha) a Vrigny (2 ha). Část z těchto pozemků - necelé dva hektary - potom zaujímají vinice klasifikace Premiér Cru. Vinné keře jsou vysázeny na křídovém podloží, které vínu dodává typickou mineralitu a dokonalou přesnost. Chemie v postřicích se nepoužívá, zato zelená sklizeň je výrazná. Získají se tím hrozny prvotřídní kvality, ale daň za takto zredukovaný výnos je téměř zničující. Přesto zde tuto oběť pro dosažení co nejvyšší kvality rok co rok podstupují. Fermentace probíhá dle ducha tradice v dubových sudech (stejně jako u Krug nebo Bollinger). Hrozny od malopěstitelů se nevykupují, vyrábí se pouze tolik vína, kolik šťávy se získá jen z vlastních zdrojů. Vína zrají na kalech nejméně 36 měsíců (také ale 48 až 80 měsíců), obsah alkoholu dosahuje většinou hodnoty 12,5 % a dosáž nebývá vyšší než 6 gramů cukru na litr. Možná zvláštně působí datum degoržování, uvedené na zadní etiketě, nicméně i tato informace může být pro mnoho fanoušků tohoto vína důležitá. Sláva vinařského domu Egly Ouriet je postavená především na odrůdě Pinot Noir z Montagne de Reims, která je hlavním původcem úspěchu vynikajícího vína Egly Ouriet V. P. Vieillissement Prolongé Extra Brut Grand Cru. Toto víno je považováno za jedno z nejlepších vín v Champagne vůbec. Kultovní šampaňský dům v současné době řídí nadaný vinař Francis Egly se svým otcem Michelem, který zdědil vinice od svého otce Charlese. Vinařství disponuje přibližně osmi hektary vinohradů, kdy všechny leží na území se statusem Grand Cru, převážně v Ambonnay (7,2 ha), ale také ve Verzenay (1,2 ha) a v Bouzy (maličká parcela). Vinohrady, jejichž stáří se pohybuje mezi 30 a 50 lety, jsou osázeny ze 75 % odrůdou Pinot Noir, zbylých 25 % tvoří hlavně Chardonnay a stará výsadba Pinot Meunier ve Vrigny. Vína fermentují v dřevěných sudech, nejsou čiřena nebo filtrována před lahvováním pro druhotnou fermentaci a velmi se šetří se sírou. Vína jsou obvykle tři až čtyři roky na kvasnicích, ale někdy i déle.

Hlavní parametry

Značka	Egly Ouriet
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Pinot Meunier
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Blanc de Noirs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.