



CHAMPAGNE EGLY-OURIET – “LES VIGNE DE VRIGNY” – PREMIER CRU BRUT 12,5%

ELABORÉ PAR SAS EGLY-OURIET À AMBONNAY – FRANCE

ISSU DE VIGNES DE PINOT MEUNIER SITUÉES SUR LE TERROIR DE VRIGNY

ESAME VISIVO: brillante e di color giallo dorato con riflessi giallo paglierino; per quello che concerne il *perlage*, si identificano bollicine fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come d'abitudine per un grande champagne, si percepiscono i seguenti aromi: lieviti, mela renetta, marmellata di limone, vaniglia, crosta di pane, cedro candito, burro fuso, rosmarino, salvia, frutta bianca e gelsomino.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione vellutata della morbidezza si sposa a meraviglia con il pizzicore della sapidità; la grande salivazione si armonizza con una buona alcolicità; la struttura è notevole struttura e la chiusura di bocca risulta essere leggermente amarognola con sapore a mela renetta ed agrumi, denotando la esemplare corrispondenza naso-bocca; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Aragosta *Thermidor*

Parametri della combinazione:

1. La leggera sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la vellutata morbidezza del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
4. La salivazione della ricetta si contrappone alla secchezza alcolica del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
7. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: uno champagne quasi da tutto pasto che solamente con la nota sapida cattura l'attenzione degustativa dall'inizio alla fine; la corrispondenza naso-bocca degli aromi è spettacolare, il grande corpo a livello gustativo è suadente ed invitante a un più disinvolto apprezzamento e la complessità del connubio sapidità-acidità dichiara il piacere del bere Champagne *Egly-Ouriet*. Senza voler mancare di rispetto ad altri champagne, sicuramente di altissima qualità, e con tutte le dovute proporzioni dettate dal fatto che la degustazione è quasi totalmente un atto soggettivo e personale, mi sento di ubicare questo champagne nel *gotha* delle migliori bollicine francesi.