

Domaine Egly Ouriet

ドメーヌ・エグリ・ウーリエ



 FRANCE
CHAMPAGNE

「このブラン・ド・ノワールを飲まずしてシャンパーニュを語ることなかれ・・・」とさえ言われた<3ツ星メゾン> RMシャンパーニュの最高峰

シャンパーニュ最高峰のピノ・ノワールが生まれるモンターニュ・ド・ランス地区において、他村を凌駕するのがアンボネイ村。そのアンボネイ村のメイン・ストリート通りを抜けた外れにエグリ・ウーリエは居を構え、合計11.7ha（グラン・クリュのアンボネイ7.7ha、ヴェルズネイ1.7ha、ブージィに0.3ha、そして1級のヴリニー村に2ha）の畑を所有する。

1930年創業という長い歴史を持ちながらも無名に留まってきたドメーヌが転換期を迎えたのは1990年。フランシス・エグリ氏が4代目当主に就任してからである。フランシス氏は当主に就任するとすぐに、無農薬に近いアプローチへと栽培方法を変更した。有機肥料を用いて機械を使わず手作業ですべての畑の手入れを行い、葡萄の木への人為的な介入を極力避けながら、葡萄の成長の手助けをする。そうして実にきめ細かく管理された畑から収穫された完熟した葡萄は、僅か1〜1.5g/lのドザージュしか必要としない。

 サロン・ド・ヴァンパッションへのご登録



また、1996年より実験的に始めた新樽発酵は今やドメーヌを代表する醸造方法となった。ブルゴーニュの造り手、ドミニク・ローランから手ほどきを受けた樽使いは正に「ワイン造り」を目指したもの。カーヴで試行錯誤を繰り返し、優れた特級村のみが持つミネラル、美しい酸、凝縮した果実味と厚みのあるボディがバランスしたシャンパーニュ、すなわち味わいの全ての要素が各々強さを持ちながらも主張しすぎることのないアンボネイのテロワールを最大限に引き出す自身のスタイルを見つけ出した。

「成功しても失敗しても必ずその原因を確かめる。私が醸すシャンパーニュは工業製品ではない。私の使命は、人生の数少ないチャンスの中で、いかにアンボネイのテロワールが鮮明に現れた一瓶を醸すかだ」と、淡々と信念を語るフランシス氏は正にシャンパーニュの求道者である。

フランスにて一番評価の高いワイン評価本「レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス」の2008年版にて、最高評価の三ツ星生産者に選ばれている。これはレコルタン・マニュピュランの生産者では初めてである（2008年版の三ツ星生産者はクリュッグ、ボランジェ、そしてエグリ・ウーリエがサロンと共に加わり4社のみ。2011年版では、さらにジャック・セロス、ジャクソンが加わり6社である）。

サロン・ド・ヴァンパッション会員専用

上級プロフェッショナル向け

生産者解説

生産者プロフェッショナル情報

Perfect Released
Will Be Released



生産者特徴

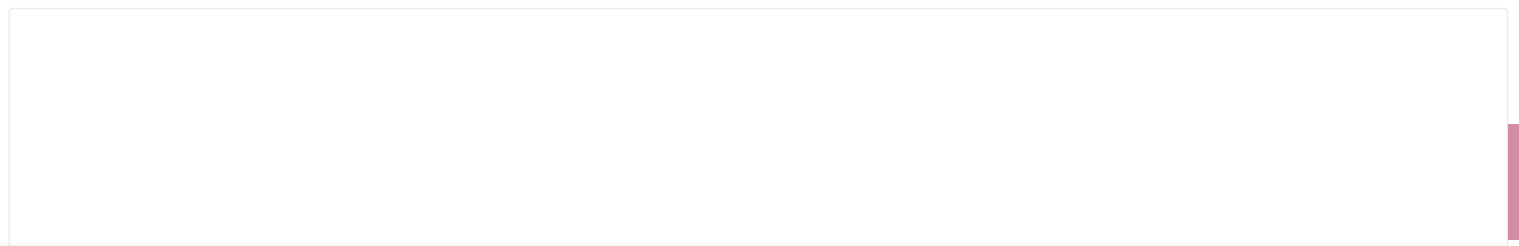
3 Key Point



まだ会員登録がお済みでない方は、[こちら](#)（新規会員登録）

商品アイテム一覧

最新の参考小売価格、ヴィンテージは
[月次ワインリスト](#)をご確認ください。



✉ [サロン・ド・ヴァンパッションへのご登録](#)





Champagne Grand Cru ('22 Dégorgement)

シャンパーニュ・ブリュット・トラディション・グラン・クリュ 22デゴルジュ

泡・白 | 750ml | 割当品

無農薬に近い栽培と最新の醸造設備を得て進化を遂げる極上のスタンダード・キュヴェ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%アンボネイの南向きの緩やかな斜面に植樹された、樹齢50年超のピノ・ノワールを中心に、東向き斜面のシャルドネをブレンド。プレスは冷却システムを備える最新式のコカールプレスで3時間かけてゆっくりと優しく絞る。その後、24時間静置し、自然な澱落としを行う。自然酵母のみを使用し、2-3度という低温で2-3か月間アルコール発酵を行い、その後マロラクティック醗酵やパトナーージュをせず、澱に寝かせたまま12か月間熟成させる。濾過、清澄も一切行わない。美しい酸と厚みのある力強い酒質、バランスに優れたシャンパーニュ。リザーヴワイン50%以上ブレンド。全体の50%樽発酵&樽熟成（主に小樽使用/12か月間寝かせる）。ドザージュ1.0g/L。54ヶ月の瓶熟成。デゴルジュマン：2023年1月(2017年の葡萄主体)



Champagne Brut Les Premices ('22 Dégorgement)

シャンパーニュ・ブリュット・レ・プレミス 22デゴルジュ

泡・白 | 750ml

始まりの時を意味する「Les Premices」、エグリ・ウーリエの世界への新たな扉を開く、プレミアムなエントリー・キュヴェ。ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを各1/3ブレンド。ヴィーニュ・ド・ヴリニィ同様、フランシス氏の妻の実家から相続された、ランス東側のトリニー村の畑。平均樹齢40年。2016年より造り始める。41か月間の瓶熟成。ステンレスタンクで発酵。ドザージュ2.0g/L。（22デゴルジュマン：2018年の葡萄主体）



Champagne Les Vignes de Vrigny 1er Cru Brut ('22 Dégorgement)

シャンパーニュ・レ・ヴィーニュ・ド・ヴリニイ・プルミエ・クリュ・ブリュット 22デゴルジュ

泡・白 | 750ml | 割当品

真のムニエの個性を知る <ムニエの芸術的完成形>。樹齢50年の古木のピノ・ムニエ100%。ランスから8km離れたヴリニイ村。フランシス氏の妻の実家から相続された畑。一部、樽発酵&樽熟成。ブラインド試飲からは、到底ムニエとは思えぬ果実の凝縮感とボディの厚みを持つ。42カ月間の瓶熟成。ドザージュ1.0g/l。デゴルジュマン：2022（2018年の葡萄主体）



Champagne Rosé Grand Cru ('22 Dégorgement)

シャンパーニュ・ロゼ・グラン・クリュ 22デゴルジュ

泡・ロゼ | 750ml | 割当品

ピノ・ノワールのボリューム感にシャルドネの持つ洗練と繊細さがバランスする。樽熟成の複雑さとピュアな艶やかさを併せ持つ高貴なロゼ・シャンパーニュ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%に、コトーシャンブノワを5%ブレンド。樽発酵・樽熟成100%。ドザージュ2.0g/L。50ヶ月の瓶熟成。デゴルジュマン：2022年10月（2017年の葡萄主体）



☑ サロン・ド・ヴァンパッションへのご登録

Champagne Grand Cru V.P. Extra Brut ('22 Dégorgement)



シャンパーニュ・グラン・クリュ・V・P エクストラ・ブリュット 22ゴルジュ

泡・白 | 750ml | 割当品

6-7年に及ぶ長期瓶熟成後にデゴルジュ、新鮮さと複雑深遠さを併せ持つ至高のシャンパーニュ。ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。VPとは「Vieillessement Prolongé」の略。樽発酵・樽熟成100%。87ヶ月間の長い瓶熟成を経てデゴルジュされる特別品。新鮮さはありながら複雑深遠な香り、繊細な酸と泡立ち。以前はドザージュゼロだが、僅かに3g/Lを加える方が個性を引き立てるという理由から、現在は極少量入れる。デゴルジュマン：2022年12月（2014年の葡萄主体）



Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Vieilles Vignes ('22 Dégorgement)

シャンパーニュ・ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 22デゴルジュ

泡・白 | 750ml | 割当品

樹齢70年の貴重な古木からエグリ・ウーリエのアイコンともいえる、ブラン・ド・ノワールの最高傑作。樹齢70年に及ぶ古木のピノ・ノワール100%。古木に起因する複雑さと深み、驚くべき凝縮力を見せる果実の力。美しい酸とミネラルが繊細さを引き立てる。樽発酵・樽熟成100%。瓶熟成74ヶ月。ドザージュ2.0g/L。デゴルジュマン：2022年9月（2014年の葡萄主体）



Champagne Brut Grand Cru Millésimé ('22 Dégorgement)

シャンパーニュ・ブリュット・グラン・クリュ・ミレジメ 22デゴルジュ

泡 | 750ml | 割当品

2008年ヴィンテージがレコルタン・シャンパーニュ初の<100点満点>を獲得し、2度目の100点満点となった伝説の2013年ヴィンテージ。ウーリエの本拠地アンボネイ村を中心に、最高峰のピノ・ノワールが産出されることで有名な特級村ブージー、特級村ヴェルズネイの葡萄を用いた同家の代表作。99ヶ月以上に及ぶ瓶熟の後にリリースされる。ヴィンテージの個性とポテンシャルを最大限引き出した究極のミレジメ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。樽発酵・樽熟成100%。ドザージュ5.0g/L。デゴルジュマン：2022



Coteaux Champenois Ambonnay Rouge

コトー・シャンプノワ・アンボネイ・ルージュ

赤 | 750ml | 割当品

樹齢50年以上のアンボネイ村のピノ・ファン100%。グリーン・ハーベストによって収量を落とし、葡萄を最適な熟度に導く。一部は除梗しないまま発酵。ピジャージュはせず、ティーバッグから染み出すように、優しく抽出する。ドミニク・ローランに託えてもらった樽で、22カ月もの間、長い樽熟成を行う。チョークの多いアンボネイ村らしい豊富なミネラルから、シャンボール・ミュージーの“レ・ザムルーズ”を彷彿させる味わい。数年前、大橋健一MWが「ピノ・ノワールセレブレーション」でベストワインの1つにも選出し、ジャクソンの当主 シケ氏も「死ぬまでに必ず飲んでおくべき1本」と大絶賛の究極のコトー・シャンプノワ。



Ratafia de Champagne

ラタフィア・ド・シャンパーニュ 700ML

その他 | 700ml | 割当品

未発酵のブドウ果汁に、フィーンやマールを添加して発酵を停止させ、糖分を残す方法で造られた、甘口の酒精強化ワイン。ピノ・ノワール。

サロン・ド・ヴァンパッション会員専用

上級プロフェッショナル向け

生産者解説

生産者プロフェッショナル情報

Perfect Guide

Will Be Released



☑ サロン・ド・ヴァンパッションへのご登録

