

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2011



Avec Pascal Agrapart, tout paraît simple et évident : il cultive, en Grands Crus, deux parcelles de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années, au sol particulièrement pauvre et très calcaire, caillouteux. Bien que l'une soit située sur Avize (Les Champboutons) et l'autre sur Cramant (les Bionnes), leurs profils géologiques très minéraux sont similaires : et bien, assemblons-les et appelons cette Cuvée « Minéral »...

Voici donc comment ce Grand Cru parcellaire millésimé est né au début des années 2000. En 2011, Pascal Agrapart a su être patient : malgré les pluies intermittentes de l'été, il n'a pas commis l'erreur, à la différence de nombreuses maisons, de récolter trop tôt, un chardonnay en sous-maturité. Bien lui en a pris : c'est un fruit aux équilibres impeccables qui est entré en cave. Après une vinification sur levures indigènes et un élevage de 9 mois pour moitié en demi-muids et pour moitié en cuves, le vin a été mis en bouteille en mai 2012 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines pendant plus de 5 ans, dans les caves du Domaine. Pendant tout ce temps, les équilibres du vin se sont renforcés, les arômes se sont fondus, les bulles se sont affinées...

Le résultat est largement à la hauteur de l'attente : ce Minéral se révèle d'une incroyable pureté, jaillissant en bouche, plein d'énergie. Le chardonnay sur ce terroir pauvre et très crayeux fait merveille. Floralité, fraîcheur, intensité aromatique, énergie, salinité excitant les papilles, énorme persistance : les sensations s'enchaînent avec douceur et, surtout, énormément de finesse.

Plus qu'un champagne, nous sommes tout simplement en face d'un grand blanc tendu et ciselé, parfaitement structuré, qu'il conviendra d'attendre quelques années en cave afin qu'il se patine et gagne encore en complexité. Idéal sur une gastronomie maritime, sans artifice, privilégiant les produits, gros crustacés et poissons nobles à chair ferme en tête !

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

Nez : Très floral (infusions de tilleul, de verveine) et minéral (notes crayeuses et fumées). Raisin, pomme au four. Pamplemousse. Notes toastées.

Bouche : Particulièrement vibrante et juteuse. La salinité excite les papilles. Enorme persistance sur une minéralité fumée/iodée.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Salade d'oursin aux agrumes. Homard. Bar, sole, turbot, plutôt grillés voire crus, en carpaccio.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2011

Type : Fines bulles, extra-brut (dosage : moins de 5 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques