

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2011



Voici la perle rare du Domaine, produite sur moins de 10 fûts, alliance parfaite entre puissance et finesse, rondeur et tension, qui n'est pas sans rappeler par sa profondeur et sa gamme aromatique certains grands crus de la Côte de Beaune...

Pascal Agrapart cultive sur le lieu-dit La Fosse aux pourceaux une toute petite parcelle d'à peine 60 ares. Occupant une position idéale de mi-coteau, la vieille vigne de chardonnay, plantée en 1959, est ici intégralement labourée par une fidèle jument baptisée... Vénus.

Le sol présente ici la particularité d'être assez argileux sur le bas de la parcelle et très calcaire et pierreux sur la partie haute, permettant au raisin de trouver à la fois puissance, concentration, mais aussi de la fraîcheur et une belle finesse minérale.

Vinifiée uniquement en demi-muids sans bois neuf, ce Grand Cru non dosé a passé, après sa mise en bouteille en mai 2012, plus de 5 ans en cave à vieillir et à se nourrir de ses lies. Aujourd'hui, Vénus nous livre, dès le premier nez, une véritable farandole d'arômes : amande torréfiée, brioche chaude, crème à la vanille Bourbon, citron, orange sanguine, poire, pêche, noyau d'abricot, une touche fumée, une délicate évocation de truffe blanche... on voyage avec beaucoup de gourmandise dans ce superbe paysage olfactif.

La bouche n'est pas en reste : avec sa bulle toujours très fine et légère, le vin se montre délicat, soyeux au toucher mais très structuré, énergique, imbriquant à merveille le fruit et le minéral. La finale impressionne par sa droiture, sa précision et surtout sa persistance phénoménale.

Nous sommes clairement en présence d'un grand vin, élégant, vertical et profond, qui vous accompagnera, d'ici 3 ou 4 ans, pendant toute la durée d'un repas de fête, aussi à l'aise sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques que sur des ravioles de homard aux morilles...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Très sophistiqué : amande torréfiée, brioche chaude, crème à la vanille
Bourbon, citron, orange sanguine, poire, pêche, noyau d'abricot, une touche fumée, truffe blanche.

Bouche : Superbe équilibre entre puissance et finesse, rondeur et crémosité des bulles et tension. Droiture exemplaire et persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de Saint-Jacques, herbes fraîches et vinaigrette d'agrumes, ravioles de homard aux morilles...



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2011

Type : Vin blanc effervescent, sans dosage.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques