

Champagne Agrapart - Complantée Grand Cru Extra-Brut -



Voici certainement le champagne le plus original signé par Pascal Agrapart : à la fois hommage à l'histoire des vins de Champagne et à leurs cépages, parfois oubliés, mais aussi et surtout, une brillante démonstration de la capacité d'un terroir à transcender l'encépagement.

C'est ainsi qu'en 2003, Pascal s'est « amusé » à complanter l'ensemble des 6 cépages champenois historiques sur une petite parcelle d'à peine 30 ares, typique du terroir du Grand Cru d'Avize. S'y côtoient donc chardonnay, pinot noir et pinot meunier, mais aussi les plus rares ou quasiment oubliés pinot blanc, arbane et petit meslier.

Tout en cherchant bien sûr, à travers cet assemblage unique, une vraie complexité d'arômes et de texture, Pascal Agrapart, comme d'autres grands vigneron avant lui (on pense par exemple à Jean-Michel Deiss en Alsace), parvient ici à affirmer dans le verre la prééminence du terroir sur les caractéristiques variétales de chaque cépage. La vigne doit être avant tout un véritable transmetteur de tout ce qui fait son environnement, à commencer par les éléments minéraux du sol et du sous-sol.

Pour cette cuvée, Pascal fait le choix d'une vinification et d'un élevage exclusivement en fûts, sans bois neuf. Composé à 80% de la récolte 2015, complétés par 20% de vin de réserve issu de la récolte précédente, ce Grand Cru "Complantée" affiche un profil très original dans la gamme des vins du Domaine. La palette aromatique se montre extraordinairement riche, entre amande, datte, verveine, tilleul, résine de pin, poire, prune, pêche et une touche exotique évoquant le pomelos et la goyave. Mais, déjà, alors que les vignes sont encore jeunes, le sol s'exprime avec force dans un registre légèrement iodé et surtout fumé (silex frotté).

Expression qui se confirme dans cette touche saline très caractéristique que l'on retrouve en bouche. Aussi large que long, ce champagne se révèle particulièrement harmonieux en bouche, alliant une belle ampleur en attaque, un grain de texture serré en milieu de bouche et une finale toute en fraîcheur et en minéralité épicée.

Une superbe cuvée, qui ne ressemble à aucune autre, malheureusement rarissime...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Champagne Agrapart - Complantée Grand Cru Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles serrées

Nez : Puissant et sophistiqué : amande, datte, verveine, tilleul, résine de pin, poire, prune, pêche et une touche exotique évoquant le pomelos et la goyave. Sable chaud, silex frotté.

Bouche : A la fois large et longue, beaucoup d'ampleur. Grain de texture serré, belle intensité. Grosse allonge saline et épicée.

Accords mets-vins : Gambas au lait de coco, sandre au beurre blanc mais aussi une blanquette de veau.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(dosage : moins de 5 gr/l)

Cépage : Chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, arbane, petit meslier.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.