

Champagne Agrapart - Brut 7 Crus -



La cuvée 7 Crus est à elle seule un condensé du domaine et de l'esprit Agrapart. Fidèle à sa volonté de faire dialoguer les terroirs dans le verre, Pascal Agrapart a choisi d'assembler ici la totalité des 7 crus que possède aujourd'hui le domaine, soit Avize, Oger, Oiry et Cramant en grands crus, et les premiers crus d'Avenay Val d'Or et Coligny, complétés par une parcelle sur le lieu-dit de Vauciennes. Véritable tour d'horizon de la Côte des Blancs, ce champagne fait bien sûr la part belle au chardonnay (90%) assemblé avec une petite dose de pinot noir (10%), qui ajoute une note plus gourmande.

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage des premiers crus 2015 (pour environ 60%), et de 40% de grands crus récoltés en 2014. Ces derniers ont été élevés pour moitié en demi-muids sans bois neuf, avant d'être intégrés dans l'assemblage final. Après avoir passé deux ans en bouteille, à vieillir sur lies, ce 7 Crus séduit par sa fraîcheur et sa complexité !

Résolument gourmand, tourné vers le fruit, les agrumes et la fraîcheur, ce « 7 Crus » exprime de belle manière finesse et minéralité qui font le style de la maison. Notes de groseilles, de pomme, de citron et de pamplemousse, ainsi qu'une pointe mentholée, s'accompagnent de très jolis arômes d'amande fraîche et de crème fouettée. En bouche, la bulle est fine et légère, l'impression d'ensemble particulièrement agréable, dynamique et élégante, avec un toucher de bouche soyeux et une belle allonge légèrement saline.

Sa belle fraîcheur couplée à une structure droite et impeccable en font le compagnon idéal d'un apéritif dînatoire autour d'un plateau de fruits de mer accompagnés de toasts au beurre salé, ou de quelques belles asperges blanches à la sauce mousseline.

Champagne Agrapart - Brut 7 Crus -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines et fournies

Nez : Frais et très élégant : pomme, pêche blanche, pamplemousse, zeste de citron, groseille. Amande fraîche, crème fouettée. Légèrement iodé. Pointe de menthe fraîche.

Bouche : Toucher soyeux, impression de légèreté et de finesse. Désaltérante, scintillante, avec une très belle allonge sur la salinité.

Accords mets-vins : Idéal avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer. En apéritif avec des toasts au tarama, des feuilletés au cumin. Asperges blanches sauce mousseline.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 5 ans au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Courte aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Bulles fines. Brut (dosage : moins de 7 gr/litre)

Cépage : Chardonnay (90%), pinot noir (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques