

## Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2012



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 têtes de cuvée de ces deux terroirs et appelons ce Champagne « Minéral »...

Voici donc comment ce Grand Cru parcellaire millésimé est né au début des années 2000. 2012 a tout d'une grande année en Champagne, surtout pour les blancs de blancs. Si le printemps pluvieux et les nombreuses attaques de mildiou ont pu, un temps, faire craindre le pire, le magnifique été, très ensoleillé mais pas très chaud, a permis une lente et parfaite maturation du chardonnay. Au final, Pascal a récolté de superbes raisins, juteux, suffisamment riches en sucre, avec des PH bas et de très bonnes acidités. La promesse d'un vin intense, radioux et, surtout, reflétant parfaitement ses origines.

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 2013 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines pendant plus de 6 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, à la fois très raffiné, profond et plein d'énergie. Le chardonnay sur ce terroir pauvre et très calcaire fait merveille. Floralité, fraîcheur iodée puis légèrement réglissée, fruité intense et très aromatique, gourmande touche lactique, finale crayeuse et saline excitant les papilles pendant de longues secondes : les sensations s'enchaînent avec naturel et, surtout, un raffinement exceptionnel.

Plus qu'un champagne, nous sommes tout simplement en face d'un grand blanc tendu et ciselé, parfaitement structuré, que l'on pourra bien sûr attendre de nombreuses années en cave : il ne cessera de se patiner et de gagner encore et encore en profondeur. 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 - 2012



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

Nez : Très floral (infusions de tilleul, de verveine) et minéral (craie humide). Une touche iodée. Réglisse. Raisin, pomme, pêche blanche. Pamplemousse. Notes toastées. Yogourt.

Bouche : Particulièrement vibrante et juteuse. La salinité excite les papilles. Enorme persistance sur une minéralité délicate, iodée et saline.

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 2028 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2012

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques