

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2012



Avec ce Grand Cru millésimé Avizoise, on change de style mais on reconnaît immédiatement la patte du « Maître », toute en pureté et en précision millimétrée. Cette cuvée d'une densité exceptionnelle est issue de vieilles vignes de plus de 60 ans, situées sur les meilleurs coteaux d'Avize (aux lieux-dits les Robarts et les Gros Yeux).

Ici l'exposition au sud et sud-est et la position de haut de coteau, sur des sols plus argileux, permettent d'explorer une autre facette du terroir d'Avize : le fruit est bien mûr et la matière plus dense et charnue. C'est d'autant plus vrai sur un millésime aussi bien né que 2012 : grâce à un été à l'ensoleillement optimal, le raisin a atteint un niveau de maturité et d'équilibre proche de la perfection.

Pour cette cuvée, Pascal Agrapart privilégie une vinification et un élevage intégralement réalisés en fûts (sans bois neuf) afin de révéler au mieux le relief et la complexité du vin. Vient ensuite la mise en bouteille (en mai 2013 pour ce millésime), sans collage ni filtration, et un long vieillissement sur lies, dans les caves du domaine, pendant près de 6 ans.

Très faiblement dosé (à peine 3 gr par litre), cet Extra-Brut Blanc de blancs est un modèle d'équilibre entre intensité minérale, richesse aromatique et densité de matière. De très beaux arômes de poires pochées et de pêches se mêlent à des notes de fleurs blanches, de craie, d'agrumes confits, de réglisse, de noisette fraîche et une délicieuse touche briochée.

La bouche, à la fois ronde en entame mais aussi très aérienne grâce à une bulle d'une grande finesse, apporte juste ce qu'il faut de gras et de relief. Elle est toujours soutenue par une juste tension et de très fins amers, évoquant la peau d'agrumes, qui donnent un supplément d'énergie. Le vin s'étire élégamment et surtout très longtemps, tourné vers le fruit couplé à une dimension saline très salivante. La densité et la qualité des équilibres en bouche nous font dire qu'il évoluera parfaitement dans les 10 ou 15 prochaines années.

L'Avizoise est certainement la cuvée la plus voluptueuse et gastronomique du Domaine, sa seule dégustation nous donne faim et nous nous surprenons à rêver d'un turbot rôti, d'une volaille de Bresse demi-deuil cuite en vessie ou d'un Brillat-Savarin truffé ! Magnifique !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Gourmand et bien mûr. Fleurs blanches, craie, agrumes confits, poire pochée, pêche, réglisse, noisette fraîche. Brioche chaude.

Bouche : Du gras, du relief et de la tension. Equilibre parfait, tourné vers le fruit. Très longue finale, élégante et minérale. Très fins amers stimulants, sur la peau d'agrumes.

Accords mets-vins : Parfait sur de la haute gastronomie, raffinée et généreuse : Turbot rôti aux morilles. Poularde en vessie ou demi-deuil. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)



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