

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2012



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 2013, plus de 6 ans en cave à vieillir et 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 blanche, une dimension fumée évoquant la pierre à fusil, une délicate touche de truffe blanche... on voyage avec beaucoup de gourmandise dans un 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 qui se déploie lentement mais sûrement. La finale impressionne par sa droiture, sa fraîcheur et surtout sa persistance phénoménale, dans un registre résolument salin.

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 des noix de Saint-Jacques juste snackées que des ravioles de homard aux morilles ou des ris de veau rôtis...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2012



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, pierre à fusil, truffe blanche.

Bouche : Superbe équilibre entre
puissance et finesse, rondeur et
crémosité. Des bulles très fines et de la
tension. Droiture exemplaire et
persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques
à la crème de persil, ravioles de homard
aux morilles, ris de veau rôtis...



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2012

Type : Vin blanc effervescent, sans
dosage.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques