

## Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Blanc de blancs -



Fidèle à sa volonté de laisser s'exprimer les terroirs et surtout, de subtilement les associer pour obtenir des champagnes tout en nuances, Pascal Agrapart nous livre avec ce Grand Cru Terroirs une splendide interprétation des quatre terroirs de grands crus qu'il cultive. Les têtes de cuvées d'Avize, Oger, Cramant et Oiry sont ainsi réunies, à 60% pour la récolte 2011 et 40% pour la récolte 2012.

Comme toujours avec Pascal, l'élevage est soigné, précis (pour moitié en cuve et pour moitié en demi-muids) et surtout, on prend le temps que le champagne trouve son équilibre et sa vérité. Ce n'est qu'après avoir passé 3 ans en bouteille dans les caves fraîches du Domaine que ce Grand Cru Terroirs vous est maintenant proposé !

Densité et éclat minéral sont certainement les deux maître-mots de cette cuvée qui révèle au nez comme en bouche de l'élan et surtout beaucoup d'harmonie. Dominé par des premières notes florales de narcisse ou de tilleul, le nez se pare de notes crayeuses, de poussière de marbre et de beaux arômes fruités de pêche, d'agrumes bien mûrs. Mie de pain et céréales légèrement torréfiées complètent ce tableau olfactif d'une rare densité.

La bouche ne déçoit pas, bien au contraire : à la fois tendue et délicate, on y retrouve une maturité de fruit quasi-parfaite (c'est rare en Champagne et c'est une clé de la réussite des champagnes Agrapart) et une spectaculaire allonge toute en finesse saline, presque un peu iodée.

Ce champagne de grande classe porte admirablement bien son nom tant il vous fait voyager dans la fameuse craie champenoise et son origine marine. Un champagne suffisamment élégant et digeste pour le déguster en apéritif, mais bien sûr idéal à table avec un bar en croûte de sel par exemple !

## Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Blanc de blancs -



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines, cordon persistant

Nez : Notes florales de tilleul, narcisse.  
Craie, poussière de roche. Zestes d'agrumes confits. Pêche. Mie de pain.  
Céréales torréfiées.

Bouche : Tendue en attaque, elle se fait enveloppante en milieu, sur un fruit bien mûr. Allonge spectaculaire sur une ambiance iodée et saline.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, mi-cuit de thon au sésame, carpaccio de Saint-jacques et salade d'herbes.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 9° à 10°

Ouverture : A déguster dès ouverture



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Fines bulles extra-brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques