

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Blanc de blancs - 2009



Avec ce Grand Cru millésimé Avizoise, on change de style mais on reconnaît immédiatement la patte du « Maître », tout en précision. 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 la Voie d'Epernay). Ici l'exposition au sud et sud-est et les sols plus argileux permettent d'explorer une autre facette du terroir d'Avize : le fruit est bien mûr et la matière plus charnue.

Pour cette cuvée, Pascal Agrapart privilégie une vinification et un élevage en demi-muids afin de révéler au mieux toute la complexité du vin. Vient ensuite la mise en bouteille, sans collage ni filtration et un long vieillissement sur lies, dans les caves du domaine, pendant plus de 5 ans.

Très faiblement dosé (moins de 5 g), cet Extra-Brut est un modèle d'équilibre entre finesse minérale et richesse des arômes et de la matière. De très beaux arômes de poires pochées et de pommes bien mûres se mêlent à des notes de fleurs blanches, de craie, d'agrumes confits, de réglisse et de fruits secs. Et même quelques notes délicieusement truffées... La bouche apporte juste ce qu'il faut de gras qui s'équilibre avec une belle tension. Le vin s'étire élégamment et surtout très longtemps, résolument tourné vers le fruit.

L'Avizoise est certainement la cuvée la plus « vineuse » 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 cuite en vessie ou en demi-deuil ou d'un brillat-savarin truffé ! Un régal...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Blanc de blancs - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Goumand et bien mûr. Fleurs blanches, craie, agrumes confits, poire pochée, réglisse, fruits secs.

Bouche : Du gras, de la volupté et de la tension. Equilibre parfait, tourné vers le fruit. Très longue finale, élégante et minérale.

Accords mets-vins : Turbot rôti aux morilles et vin jaune. Poularde en vessie ou demi-deuil. Brillat-savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2009

Type : Fines bulles, extra-brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques