

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2014



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 profonds et argileux, permettent d'explorer une autre facette du terroir d'Avize : le fruit est bien mûr et la matière plus dense et charnue. En 2014, si l'été s'est longtemps fait attendre, l'ensoleillement du moins d'août et de début septembre a permis au chardonnay d'atteindre des maturités homogènes tout en préservant fraîcheur et acidité particulièrement bienvenues sur cet « Avizoise » traditionnellement plus riche que les autres cuvées du Domaine.

Pour ce Grand Cru, 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 2015 pour ce millésime), sans collage ni filtration, et un long vieillissement sur lies, dans les caves du domaine, pendant 6 ans.

Très faiblement dosé (à peine 3 gr par litre), cet Extra-Brut Blanc de blancs est un modèle d'équilibre entre fraîcheur minérale, richesse aromatique et densité de matière. Dès le premier nez, c'est bien le sol qui s'exprime sur des notes de pierre concassée et de craie humide. Viennent ensuite les noisettes, d'abord fraîches puis dans un registre de praliné plus gourmand. La fraîcheur est bien là, portée par des nuances délicates de fleurs d'arbres fruitiers et de pulpe d'agrumes, citron et pamplemousse en tête. On apprécie bien sûr la belle maturité du fruit qui offre des arômes francs de nectarine et de poire juteuses.

La bouche est dense et particulièrement enveloppante en entame, mais cette année, elle se montre bien fraîche et énergique. Une tonicité soulignée par une bulle extrêmement fine et des saveurs de citron qui excite les papilles. Le vin s'étire élégamment et surtout très longtemps, tourné vers le fruit couplé à une dimension à la fois acidulée et saline très salivante. La puissance contenue, le dynamisme et la qualité des équilibres en bouche nous font dire qu'il évoluera parfaitement dans les 10 ou 15 prochaines années.

L'Avizoise est incontestablement une des cuvées les plus gastronomiques du Domaine : sa seule dégustation nous donne faim et nous nous surprenons à rêver, d'ici quelques années, d'un turbot rôti, d'une sole pochée dans un bouillon automnal ou d'un Brillat-Savarin truffé !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Succulent !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Intense et minéral. Pierre concassée et de craie humide, noisette fraîche puis praliné, fleurs d'arbres fruitiers, pulpe d'agrumes, citron et pamplemousse, pêche blanche, poire.

Bouche : De la densité, du relief et beaucoup de fraîcheur, sur des saveurs citronnées. La bulle très fine renforce la sensation de légèreté. Très longue finale, pleine et saline.

Accords mets-vins : Parfait sur de la haute gastronomie, raffinée et généreuse : Turbot rôti, sole pochée dans un bouillon automnal. Poularde de Bresse cuite en vessie. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2014

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques