

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2014



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 petite parcelle d'à peine 60 ares. Occupant une position idéale de mi-coteau, la vieille vigne de chardonnay, plantée en 1959, est intégralement labourée par une fidèle jument baptisée... Vénus.

Le sol présente 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 intensité aromatique, 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 2015, près de 5 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 : poudre d'amande, brioche, crème à la vanille Bourbon, citron, orange sanguine, poire, pêche blanche, une dimension fumée évoquant la pierre à fusil, une délicate touche de champignon frais... on voyage avec beaucoup de gourmandise dans un paysage olfactif à la fois luxuriant et raffiné.

La bouche n'est pas en reste : avec sa bulle toujours fine et légère, le vin se montre délicat, soyeux au toucher mais très structuré, énergique, imbriquant à merveille le fruit et le sol dont l'expression épicée 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, au potentiel de garde d'au moins 10 ou 15 ans ! Il vous accompagnera pendant toute la durée d'un repas de fête, aussi à l'aise sur des noix de Saint-Jacques accompagnées d'une émulsion de palourde truffée que des ravioles de homard aux morilles ou des ris de veau caramélisés...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Luxuriant et raffiné : poudre d'amande, brioche, crème à la vanille Bourbon, citron, orange sanguine, poire, pêche blanche, une dimension fumée évoquant la pierre à fusil, une délicate touche de champignon frais

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

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



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc effervescent, sans dosage.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques