

Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Extra-Brut -



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 grands crus qu'il exploite. Les têtes de cuvées d'Avize, Oger, Cramant et Oiry, issues de vieilles vignes d'une soixantaine d'années, sont ainsi réunies : 40% pour la récolte 2016 et 60% de vins de réserve de la récolte 2015 élevés pour moitié en demi-muids.

Comme toujours avec Pascal, l'élevage est particulièrement soigné et précis : ici, on prend le temps que le champagne trouve son équilibre et sa vérité. Après une mise en bouteille en mai 2017, sans collage ni filtration, le Grand Cru « Terroirs » a ensuite passé 3 ans en bouteille, sur ses lies, à se patiner et s'harmoniser tranquillement dans les caves fraîches du Domaine !

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. S'ouvrant sur de fins arômes floraux d'acacia et de tilleul, le nez se pare ensuite de notes crayeuses, de poussière de marbre, de sel de Guérande et de francs arômes fruités de pomme au four, d'amandine aux poires, de citron jaune et de pamplemousse. Mie de pain, céréales légèrement torréfiées, noisettes fraîches et une nuance de poivre blanc complètent ce tableau olfactif à la fois intense et raffiné.

La bouche confirme cet élan : serrée, tendue et énergique, dotée d'une bulle très fine, on y retrouve une maturité de fruit parfaite (c'est rare en Champagne et c'est une clé de la réussite des champagnes Agrapart) et une spectaculaire allonge toute en minéralité saline et finement iodée.

Ce champagne de grande classe, très peu dosé (à peine 4 g de sucre par litre), porte admirablement bien son nom tant il vous fait voyager dans ces terroirs où dominant la fameuse craie champenoise et ses lointaines origines marines. Un champagne suffisamment élégant et digeste pour le déguster en apéritif, mais bien sûr idéal à table avec un bar en croûte de sel, une raie pochée et son beurre noir ou un tataki de thon ou de saumon !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines, cordon persistant

Nez : Acacia et tilleul, notes crayeuses, poussière de marbre, sel de Guérande, pomme au four, amandine aux poires et agrumes bien mûrs. Mie de pain, céréales légèrement torréfiées et une nuance de poivre blanc.

Bouche : Tendue et énergique 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 et beurre de salicorne, tataki de thon ou de saumon, carpaccio de Saint-jacques et salade d'herbes, raie pochée et beurre noir.



Conseils de service

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

Température de service : 9° à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille ou dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques