

Champagne Agrapart - Complantée Grand Cru Extra-Brut -



Voici certainement le champagne le plus original signé par Pascal Agrapart : à la fois hommage à l'histoire des vins de Champagne et à leurs cépages, parfois oubliés, c'est aussi une brillante démonstration de la capacité d'un terroir à transcender l'encépagement.

C'est ainsi qu'en 2003, Pascal s'est « amusé » à complanter l'ensemble des 6 cépages champenois historiques sur une petite parcelle (dite « La Fosse à Bull ») d'à peine 40 ares, typique du terroir du Grand Cru d'Avize. S'y côtoient donc chardonnay, pinot noir et pinot meunier, mais aussi les plus rares ou quasiment oubliés pinot blanc, arbane et petit meslier.

Tout en cherchant bien sûr, à travers cet assemblage unique, une vraie complexité d'arômes et de texture, Pascal Agrapart, comme d'autres grands vigneron avant lui (on pense par exemple à Jean-Michel Deiss en Alsace), parvient ici à affirmer dans le verre la prééminence du terroir sur les caractéristiques variétales de chaque cépage. La vigne doit être avant tout un véritable transmetteur de tout ce qui fait son environnement, à commencer par les éléments minéraux du sol et du sous-sol.

Pour cette cuvée, Pascal fait le choix d'une vinification et d'un élevage exclusivement en fûts, sans bois neuf. Composé à 80% de la récolte 2017, complétée par 20% de vin de réserve issu de la récolte 2016, ce Grand Cru "Complantée" affiche un profil très original dans la gamme des vins du Domaine. La palette aromatique se montre extraordinairement riche, entre amande, datte, verveine, tilleul, résine de pin, poire Comice, pêche blanche, melon jaune et une touche exotique évoquant le pomelo, le fruit de la passion et la goyave. Mais, déjà, alors que les vignes sont encore relativement jeunes, le sol s'exprime avec intensité dans un registre plutôt fumé rappelant le silex frotté.

Expression qui se confirme dans cette touche saline très caractéristique que l'on retrouve en bouche. Aussi large que long, ce champagne se révèle particulièrement harmonieux en bouche, combinant une entame ample et douce, un grain de texture qui se resserre en milieu de bouche et une finale tonique, toute en fraîcheur et en minéralité épicée.

Une superbe cuvée, qui ne ressemble à aucune autre, malheureusement rarissime...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Champagne Agrapart - Complantée Grand Cru Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles serrées

Nez : Puissant et sophistiqué : amande, datte, verveine, tilleul, résine de pin, poire, melon jaune, pêche et une touche exotique évoquant le pomelos et la goyave. Sable chaud, silex frotté.

Bouche : A la fois large et longue, beaucoup d'ampleur. Grain de texture serré, belle intensité. Grosse allonge saline et épicée.

Accords mets-vins : Gambas au lait de coco, sandre au beurre blanc mais aussi une blanquette de poissons ou de veau.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(dosage : moins de 5 gr/l)

Cépage : Chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, arbane, petit meslier.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.