

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 2017 et 60% de vins de réserve de la récolte 2016 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 2018, sans collage ni filtration, le Grand Cru « Terroirs » a ensuite passé près de 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 de fleurs blanches, de pollen et de miel d'acacia, le nez se pare ensuite de notes crayeuses, de poussière de marbre, de sel de Guérande et de francs arômes fruités de pommes Granny et Reinette, de poires Comice et Williams, de noyau de pêche, de citron jaune et de pamplemousse. Mie de pain, brioche beurrée, éclats de noisettes et une nuance de cerfeuil complètent ce tableau olfactif intense et raffiné.

La bouche confirme cet élan et l'omniprésence de la roche calcaire : on suce littéralement le caillou et la craie ! Dense mais tendue et énergique, dotée d'une bulle fournie mais très fine, on y retrouve une maturité de fruit parfaite et une spectaculaire allonge toute en minéralité saline et épicée. Les fruits blancs ont pris un tour plus tendre et crémeux, autour du coulis de poire et de pêche finement vanillé. Une touche de berlingot à l'anis et à la menthe précède la finale aux accents fumés d'encens, relevés d'une note de cumin. La persistance impressionne, empreinte d'une énergie franchement communicative.

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 dominent 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 au fenouil, une raie pochée et son beurre noir, un tataki de thon ou de saumon ou encore un risotto aux pointes d'asperges vertes !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines, cordon persistant

Nez : Harmonieux : fleurs blanches, pollen et miel d'acacia, craie, poussière de marbre, sel de Guérande, pomme Granny, noyau de pêche, amandine aux poires, citron jaune, pamplemousse. Mie de pain, brioche beurrée, noisette, poivre blanc

Bouche : Dense, 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, fenouil braisé 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