

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2015



Avec Pascal Agrapart, tout paraît simple et évident : il cultive, en Grands Crus, deux parcelles de vieilles vignes d'une bonne cinquantaine d'années, au sol particulièrement pauvre, très calcaire et caillouteux. Bien que l'une soit située sur Avize (Les Champboutons) et l'autre sur Cramant (les Bionnes), leurs profils géologiques très minéraux sont similaires : et bien, assemblons les têtes de cuvée de ces deux terroirs et appelons ce Champagne « Minéral »...

Voici donc comment ce Grand Cru parcellaire millésimé est né au début des années 2000. En 2015, le chardonnay a profité d'un été chaud et très ensoleillé, entrecoupé de quelques pluies bienfaitrices mi-août pour parfaire ses maturités et offrir un profil concentré et généreux. Pascal a récolté tout début septembre de superbes raisins, juteux, aromatiques et riches en sucre, avec des acidités bien préservées. La promesse d'un vin dense et profond, reflétant parfaitement ses origines. Cerise sur le gâteau : le potentiel de garde est évident !

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage de 9 mois pour moitié en demi-muids et moitié en cuves, le vin a été mis en bouteille en mai 2016 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines pendant près de 6 ans, dans les caves du Domaine. Pendant tout ce temps, les équilibres du vin se sont renforcés, les arômes se sont fondus, les bulles se sont affinées...

Le résultat est largement à la hauteur de l'attente : cette nouvelle édition du Minéral 2015, dégorgée en mai dernier, se révèle d'une incroyable pureté, jaillissant en bouche, à la fois gourmand, profond et pourtant plein d'énergie. Le chardonnay bien mûr sur ce terroir pauvre et très calcaire fait merveille. Volupté florale, évocation subtilement fumée d'une pierre frottée, douceur de la brioche encore tiède et du miel, une touche de noisette, des notes d'agrumes et de fruits blancs compotés, une nuance mentholée et réglissée, une dimension crémeuse ample et enveloppante en entame de bouche, une finale crayeuse et saline excitant les papilles pendant de longues secondes : les sensations s'enchaînent avec naturel et précision.

Plus qu'un champagne, nous sommes face à un grand vin complexe, à la fois dense et ciselé, que l'on pourra bien sûr attendre de nombreuses années en cave : il ne cessera de se patiner et de gagner encore et encore en profondeur. Idéal sur une gastronomie maritime, sans artifice, privilégiant des produits bruts juste snackés, gros crustacés, noix de Saint-Jacques ou poissons nobles à chair ferme en tête !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

Nez : Élégant. Très floral (infusions de tilleul, de verveine) et minéral (craie humide). Une touche citronnée. Réglisse.

Raisin, pomme, pêche blanche. Pamplemousse. Notes toastées. Brioche. Yogourt au miel. Une touche mentholée.

Bouche : Entame ample, avec un beau volume dynamisé par les fines bulles. Particulièrement vibrante et juteuse. La salinité excite les papilles. Enorme persistance sur une minéralité délicate, iodée et saline.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Salade d'oursin aux agrumes. Homard. Bar, sole, turbot, plutôt grillés voire crus, en carpaccio.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2015

Type : Fines bulles, extra-brut (dosage : 3 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques