

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2015



Avec ce Grand Cru millésimé Avizoise, on change de style mais on reconnaît immédiatement la patte du « Maître », toute en pureté d'expression et en précision millimétrée. Cette cuvée d'une densité exceptionnelle est issue de vieilles vignes de plus de 60 ans, situées sur les meilleurs coteaux d'Avize (aux lieux-dits les Robarts et les Gros Yeux).

Ici l'exposition au sud et sud-est et la position de haut de coteau, sur des sols plus profonds et argileux, permettent d'explorer une autre facette du terroir d'Avize : le fruit est bien mûr et la matière plus dense et charnue. En 2015, l'été chaud et ensoleillé, entrecoupé de quelques pluies bienfaitrices mi-août, a permis au chardonnay d'atteindre des maturités homogènes tout en préservant de bonnes acidités particulièrement bienvenues sur cet « Avizoise » traditionnellement plus riche que les autres cuvées du Domaine.

Pour ce Grand Cru, Pascal Agrapart privilégie une vinification et un élevage intégralement réalisés en fûts (sans bois neuf) afin de révéler au mieux le relief et la complexité du vin. Vient ensuite la mise en bouteille (en mai 2016 pour ce millésime), sans collage ni filtration, et un long vieillissement sur lies, dans les caves du domaine, pendant près de 6 ans.

Dégorgé en février dernier et très faiblement dosé (à peine 3 gr par litre), cet Extra-Brut Blanc de blancs est un modèle d'équilibre entre fraîcheur minérale, richesse aromatique et densité de matière. Au premier nez, l'expression fumée et crayeuse du sol se mêle à des notes gourmandes de brioche au beurre et de pain toasté ainsi qu'à des évocations plus chlorophylliennes d'herbe fraîchement coupée, de cerfeuil et de coriandre. Viennent ensuite des nuances de noisette, de praliné et d'eau de coco, mais aussi les agrumes confits, pamplemousse et citron en tête, et des notes plus automnales de champignons fins comme la girolle ou l'amanite des Césars. On apprécie bien sûr la belle maturité du fruit qui offre des arômes francs de poire compotée, de gâteau aux pommes, mais aussi de mangue et de banane écrasée.

La bouche est dense et enveloppante en entame, mais toujours tendue et tonique. Une tonicité soulignée par une bulle fine et des saveurs d'agrumes qui excite les papilles. Le vin s'étire élégamment et surtout très longtemps, tourné vers le fruit couplé à une dimension à la fois acidulée et saline salivante. La puissance contenue, le dynamisme et la qualité des équilibres en bouche nous font dire qu'il évoluera parfaitement dans les 10 ou 15 prochaines années.

L'Avizoise est incontestablement une des cuvées les plus gastronomiques du Domaine : sa seule dégustation nous donne faim et nous nous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

surprenons à rêver, d'ici quelques années, d'un turbot rôti servi avec une sauce hollandaise, d'une sole pochée dans un bouillon automnal ou d'un Brillat-Savarin truffé ! Grand vin.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Intense et minéral. Pierre concassée et craie humide, noisette et praliné, fleurs d'arbres fruitiers, pulpe d'agrumes, citron et pamplemousse, pêche blanche, poire, gâteau aux pommes, mangue et banane. Eau de coco. Girolle et amanite des Césars.

Bouche : De la densité, du relief et beaucoup de fraîcheur, sur des saveurs citronnées. La bulle très fine renforce la sensation de légèreté. Très longue finale, pleine, à la fois acidulée et saline.

Accords mets-vins : Parfait sur de la haute gastronomie, raffinée et généreuse : Turbot rôti, sole pochée dans un bouillon automnal. Poularde de Bresse cuite en vessie. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2015

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques