Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Blanc de blancs -

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 terroirs de grands crus qu’il cultive. Les têtes de cuvées d’Avize, Oger, Cramant et Oiry sont ainsi réunies, à 40% pour la récolte 2013 et 60% pour la récolte 2012.

Comme toujours avec Pascal, l’élevage est soigné, précis (pour moitié en cuve et pour moitié en demi-muids) et surtout, on prend le temps que le champagne trouve son équilibre et sa vérité. Ce n’est qu’après avoir passé 3 ans en bouteille, sur ses lies, dans les caves fraîches du Domaine que ce Grand Cru Terroirs vous est maintenant proposé !

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. Dominé par des premières notes florales d’acacia et de tilleul, le nez se pare de notes crayeuses, de poussière de marbre et de beaux arômes fruités de pêche blanche et d’agrumes bien mûrs. Mie de pain, céréales légèrement torréfiées et notes délicatement poivrées complètent ce tableau olfactif dense et élégant.

La bouche ne déçoit pas, bien au contraire : à la fois tendue, énergique et cristalline en attaque, on y retrouve une maturité de fruit quasi-parfaite (c’est rare en Champagne et c’est une clé de la réussite des champagnes Agrapart) et une spectaculaire allonge toute en finesse saline et légèrement iodée.

Ce champagne de grande classe porte admirablement bien son nom tant il vous fait voyager dans ces terroirs où domine la fameuse craie champenoise et son origine marine. Un champagne suffisamment élégant et digeste pour le déguster en apéritif, mais bien sûr idéal à table avec un bar en croûte de sel ou une raie pochée, accompagnée d'un beurre blanc aux salicornes !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Terroirs Grand Cru Blanc de blancs -

Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles fines, cordon persistant

Nez : Notes florales de tilleul et d'acacia. Craie, poussière de roche. Zestes d'agrumes confits. Pêche blanche. Mie de pain. Céréales torréfiées. Poivre blanc.

Bouche : Tendue et raffinée 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, mi-cuit de thon au sésame, carpaccio de Saint-jacques et salade d'herbes, raie pochée et beurre blanc aux salicornes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 9° à 10°

Ouverture : A déguster dès ouverture

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques