

## Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Blanc de blancs - 2010



Avec Pascal Agrapart, tout paraît simple et évident : il cultive, en Grands Crus, deux parcelles de vignes d'une cinquantaine d'années, au sol particulièrement pauvre et très calcaire, 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 et appelons cette Cuvée « Minéral »...

Voici donc comment ce Grand Cru parcellaire millésimé est né au début des années 2000. Après une vinification sur levures indigènes et un élevage de 9 mois pour moitié en demi-muids et pour moitié en cuves, le vin a été mis en bouteille en mai 2011 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines jusqu'à maintenant, dans les caves du Domaine. Il aura donc fallu attendre près de 6 ans pour que le vigneron consente à dégorger et commercialiser la cuvée, 6 années pendant lesquelles 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 : ce Minéral se révèle d'une incroyable pureté, jaillissant en bouche, plein d'énergie. Le chardonnay sur ce terroir pauvre et très crayeux fait merveille. Floralité, fraîcheur, intensité aromatique, énergie, salinité excitant les papilles, énorme persistance : les sensations s'enchaînent avec un naturel confondant et toujours une grande finesse d'expression.

Plus qu'un champagne, nous sommes tout simplement en face d'un grand blanc, parfaitement structuré pour affronter avec bonheur de longues années de garde et, bien sûr, de la haute gastronomie, gros crustacés et poissons nobles à chair ferme en tête !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Blanc de blancs - 2010



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

Nez : Très floral (infusions de tilleul, de verveine) et minéral (notes crayeuses et fumées). Raisin, pomme au four. Pamplemousse. Notes toastées.

Bouche : Particulièrement vibrante et juteuse. La salinité excite les papilles. Enorme persistance sur une minéralité fumée/iodée.

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 2025

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2010

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques