

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2016



Avec ce Grand Cru millésimé Avizoise, on change de style mais on reconnaît immédiatement la patte « Agrapart », 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. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2016 aux faibles rendements.

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 2017 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 mars dernier et très faiblement dosé (à peine 3 gr par litre), cet Extra-Brut Blanc de blancs est un modèle d'équilibre entre finesse minérale, richesse aromatique et volume texturé. 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 mais aussi les agrumes confits, mandarine et orange en tête. On aime la belle maturité du fruit qui offre des arômes francs de poire compotée, de chausson à l'abricot complétés d'une irrésistible touche de mangue.

La bouche est dense et enveloppante en entame, mais toujours tendue et tonique. La richesse en extraits secs s'équilibre avec une bulle fine, tonique, et d'excitantes saveurs d'agrumes. Le vin s'étire élégamment et surtout très longtemps, tourné vers le fruit couplé à une dimension acidulée et saline salivante. Même s'il est déjà très expressif et avenant, sa profondeur et la qualité de ses équilibres de bouche nous font dire qu'il évoluera parfaitement dans les 10 prochaines années.

L'Avizoise est incontestablement une des cuvées les plus gastronomiques du Domaine : sa seule dégustation nous donne faim et nous nous surprenons à saliver à l'idée d'en profiter avec 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

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Extra-Brut - 2016



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, mandarine et orange confites, pêche blanche, poire, chausson à l'abricot, mangue et banane. 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 2040

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2016

Type : Fines bulles, dosage extra-brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques