

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2017



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 2017, la saison a démarré avec un épisode de gel tardif, fin avril, qui a cependant fait moins de dégâts dans les vignes que l'année précédente. Puis vint un printemps radieux qui avait de quoi redonner le sourire aux Agrapart, père et fils, avec une floraison sans encombre et une belle sortie de grappes. Le début d'été, bien ensoleillé, laissait présager une fort belle récolte. Malheureusement, les fortes pluies arrivées peu après le 20 août ont radicalement changé la donne, relançant dans les rangs de vigne piqûres acétiques et progression des maladies cryptogamiques. Les vendanges, précoces, ont nécessité un tri sévère des grappes, pour ne garder que les raisins affichant un état sanitaire irréprochable. Les rendements se révélaient finalement bien faibles. Une situation d'autant plus dommageable que les raisins (et surtout les chardonnays) affichaient des équilibres magnifiques, avec des degrés d'alcool potentiels parfaits, autour de 11.3°, des définitions aromatiques raffinées, précises et de très belles acidités. Autant de qualité pour signer un millésime de finesse et d'élégance

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 2018 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 : ce Minéral 2017, dégorgé en février dernier, se révèle d'une incroyable pureté, élégant et jaillissant en bouche, à la fois croquant, énergique et animé d'une intense vibration minérale. Le chardonnay mûr et concentré sur ce terroir pauvre et très calcaire fait merveille. Le nez s'ouvre sur la fraîcheur des fleurs du verger juste écloses, du chèvrefeuille, de la feuille de menthe et du zeste de citron Meyer et d'orange. Une touche évoquant la pierre mouillée précède une note crayeuse plus poudrée. On aime tout autant la gourmandise de la brioche et d'une nuance de miel que l'énergie acidulée d'une pêche blanche ou d'un abricot juteux dans lequel on croque juste après l'avoir cueilli. En bouche, la texture soyeuse est portée par une bulle

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fine mais crémeuse. Elle déploie son fruit pur, entre poire et fruits à noyau, relevés d'une note de poivre blanc et d'agrumes délicats. On aime la finale crayeuse et saline qui excite les papilles pendant de longues secondes. Les sensations s'enchaînent avec naturel et précision.

Ce magnifique Blanc de blancs, complexe, dense et ciselé, pourra bien sûr séjourner quelques 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 !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2017



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 2037 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2017

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques