

Champagne Agrapart - Magnum Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2019 - blanc - 150 cl



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 (Champ Bouton) et l'autre à 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 »...

Comme dans la Bourgogne voisine, l'année 2019 aura été très exigeante à la vigne pour les vignerons champenois, voyant se succéder plusieurs phénomènes météorologiques extrêmes, à commencer par des épisodes de gel en avril, puis des pics caniculaires dès le début de l'été accompagnés de sécheresse. heureusement, fin juillet et début août, la pluie est enfin arrivée, limitant le risque de stress hydrique. Les conditions se sont ensuite apaisées, avec des journées ensoleillées et des nuits plus fraîches. Un environnement idéal pour parfaire les maturités des raisins, leur concentration aromatique tout en préservant de belles acidités. Au final, si la récolte ne fut pas très généreuse en quantité, la qualité des équilibres et l'état sanitaire étaient au top. Une matière première idéale pour élaborer un grand millésime.

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 2020 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines pendant plus de 5 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 2019 se révèle d'une incroyable pureté, élégant et jaillissant en bouche, à la fois croquant, ample 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 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Magnum Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2019 - blanc - 150 cl



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 2041

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques