

Champagne Agrapart - Blanc de Noirs Brut Nature 1er Cru Pinot Avenay - 2019 - blanc



Ce nouveau parcellaire signé Agrapart magnifie le pinot noir dans un registre particulièrement pulpeux et gourmand. Nous nous situons sur le Premier Cru d'Avenay Val d'Or, plus précisément dans le secteur du Champ Saint-Bernard.

Les vignes plantées au début des années 1980 s'appuient sur un substrat assez profond et argileux, avant d'atteindre le sous-sol de craie. Un sol qui va donner au vin cette structure plus généreuse, ce toucher de bouche un peu plus onctueux. Pour renforcer cette identité gourmande et crémeuse, Pascal Agrapart choisit en outre un bouchage liège pendant les 5 années de vieillissement sur lattes.

En outre, l'exposition majoritaire au Sud et Sud-Est permet au pinot noir d'atteindre de belles maturités, concentrées et bien équilibrées, si bien que sur ce millésime 2019 Pascal a d'ailleurs choisi de ne pas doser ce Blanc de Noirs.

Habillé d'une élégante robe dorée qui annonce une certaine profondeur, ce superbe Premier Cru, à l'aromatique jaillissante, vous régale immédiatement de parfums de framboise fraîche, de cerise Burlat, d'abricot et de pêche juteuse, de coulis de fraise. Une touche de pain chaud vient renforcer la gourmandise du propos. Derrière l'énergie des notes d'agrumes, mandarine en tête, s'ouvre un horizon plus automnal, aux effluves rappelant la fraîcheur des sous-bois mais aussi un pot-pourri de fleurs séchées. Des touches chlorophylliennes et mentholées viennent maintenant titiller les narines, convoquant l'ortie, la livèche ou le buis. Elles s'accompagnent d'une touche épicée, toute aussi tonique, convoquant poivre blanc et gingembre. La complexité est au rendez-vous, la gourmandise et l'harmonie aussi.

En bouche, ce qui frappe immédiatement, c'est le bel équilibre que le vin dégage entre une matière ample, plutôt crémeuse et veloutée, et une belle énergie fuselée, portée par une superbe trame acidulée. Parfaitement soutenue par une bulle fine et fondue, le jus se pare de saveurs toniques de zeste d'orange et de mandarine, de framboise à l'eau de vie, de kirsch, de biscuit aux amandes. C'est friand et tendu à la fois, toujours dynamique et d'une persistance exceptionnelle.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Grand Cru à la fois texturé, gourmand et frais, affiche un profil résolument gastronomique. On pense à un chapon farci aux fruits secs et aux champignons des bois, un quasi de veau rôti, accompagné d'une fricassée de cèpes ou de girolles, un magret de canard nappé d'un jus de viande aux fruits rouges.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Blanc de Noirs Brut Nature 1er Cru Pinot Avenay - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : élégante robe dorée, bulle fine et fondue

Nez : complexe et gourmand : framboise, cerise Burlat, abricot, pêche, coulis de fraise, pain chaud, agrumes (mandarine en tête), sous-bois, pot-pourri de fleurs séchées, ortie, livèche, buis, poivre blanc, gingembre.

Bouche : matière ample, crémeuse et veloutée, énergie fuselée, trame acidulée soutenue par une bulle fine et fondue, saveurs toniques d'agrumes, framboise à l'eau de vie, kirsch, biscuit aux amandes. Friand et tendu, dynamique à la persistance exceptionnelle.

Accords mets-vins : un chapon farci aux fruits secs et aux champignons des bois, un quasi de veau rôti, accompagné d'une fricassée de cèpes ou de girolles, un magret de canard nappé d'un jus de viande aux fruits rouges.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : pinot noir

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques