Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Blanc de blancs - 2010 - blanc



Avec ce Grand Cru millésimé Avizoise, on change de style mais on reconnaît immédiatement la patte du « Maître », tout en pureté 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 la Voie d'Epernay). Ici l'exposition au sud et sud-est et les sols plus argileux permettent d'explorer une autre facette du terroir d'Avize : le fruit est bien mûr et la matière plus charnue.

Pour cette cuvée, Pascal Agrapart privilégie une vinification et un élevage en demi-muids afin de révéler au mieux toute la complexité du vin. Vient ensuite la mise en bouteille (en mai 2011 pour ce millésime), sans collage ni filtration et un long vieillissement sur lies, dans les caves du domaine, pendant plus de 5 ans.

Très faiblement dosé (moins de 5 g), cet Extra-Brut est un modèle d'équilibre entre finesse minérale et richesse des arômes et de la matière. De très beaux arômes de poires pochées et de pommes bien mûres se mêlent à des notes de fleurs blanches, de craie, d'agrumes confits, de réglisse et de fruits secs. La bouche apporte juste ce qu'il faut de gras et de relief, toujours soutenus par une juste tension. Le vin s'étire élégamment et surtout très longtemps, résolument tourné vers le fruit. La densité de matière et la qualité des équilibres en bouche nous font dire qu'il évoluera parfaitement dans les 10 prochaines années.

L'Avizoise est certainement la cuvée la plus « vineuse » et gastronomique du Domaine, sa seule dégustation nous donne faim et nous nous surprenons à rêver d'un turbot rôti, d'une volaille de Bresse cuite en vessie ou en demi-deuil ou d'un brillat-savarin truffé ! Un régal...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Avizoise Grand Cru Blanc de blancs - 2010 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Goumand et bien mûr. Fleurs blanches, craie, agrumes confits, poire pochée, réglisse, fruits secs. Brioche chaude.

Bouche : Du gras, du relief et de la tension. Equilibre parfait, tourné vers le fruit. Très longue finale, élégante et minérale.

Accords mets-vins : Parfait sur de la haute gastronomie : Turbot rôti aux morilles et vin jaune. Poularde en vessie ou demi-deuil. Brillat-savarin truffé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques