Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2008

En fin dégustateur qu'il est, Pascal Agrapart n'hésite pas à conserver une partie de ses grandes cuvées millésimées en cave, afin de pouvoir les présenter lorsqu'il estime qu'elles s'approchent de leur apogée. C'est le cas avec ce rarissime et introuvable Minéral 2008, dans ce millésime qui, malgré des conditions climatiques délicates au printemps, s'est finalement avéré être, après une très belle et chaude fin d'été, un grand millésime champenois.

Ce fut aussi un millésime produit en faible quantité : en ce début de crise financière globale et de diminution inquiétante de leurs débouchés, de nombreux acteurs champenois ont choisi de faire l'impasse ou de limiter la part de leur récolte dévolue aux cuvées millésimées, par nature beaucoup plus longues et coûteuses à produire. Ne suivant que son flair et sa recherche d'excellence, et au vu de la qualité exceptionnelle des raisins entrés à la cuverie, Pascal n'a pour sa part pas hésité un instant à élaborer ses grands parcellaires millésimés.

Revenons un instant sur l'histoire de ce Champagne Minéral. Avec Pascal Agrapart, tout paraît simple et évident : il cultive, en Grands Crus, deux parcelles de vieilles vignes de chardonnay, d'une cinquantaine d'années, au sol particulièrement pauvre et très calcaire, 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 et appelons cette Cuvée « Minéral »…

Voici donc comment ce Grand Cru parcellaire millésimé est né au début des années 2000. Après une vinification et un élevage de 9 mois pour moitié en demi-muids et pour moitié en cuves, le vin a été mis en bouteille en mai 2009 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines pendant plus de 5 ans. Après son dégorgement en septembre 2014, le vin a ensuite passé près de 4 années supplémentaires à tranquillement se délier et se patiner. Pendant tout ce temps, les équilibres du vin se sont renforcés, les arômes se sont fondus, les bulles se sont affinées…

Aujourd'hui, le résultat est splendide d'harmonie, de précision et d'intensité : la sensation de pureté que l'on ressent au nez comme en bouche nous envahit et nous élève. Superbe bouquet floral, fraîcheur, intensité aromatique, matière soyeuse, droiture exemplaire, salinité excitant les papilles, énorme persistance : voici certainement un des champagnes les plus fins et subtils que nous ayons goûtés depuis longtemps.

Plus qu'un champagne, nous sommes tout simplement en face d'un grand blanc de gastronomie, qui atteint aujourd'hui un stade idéal pour être

dégusté avec des crevettes en tempura, un turbot rôti ou encore des ris de veau braisés sur une crème d'asperges vertes. Somptueux.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2008

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

Nez : Très floral (infusions de tilleul, de verveine, rose séchée) et minéral (notes crayeuses et fumées). Raisin, pomme au four, poire. Pamplemousse. Notes toastées. Une touche de réglisse.

Bouche : Particulièrement vibrante et juteuse. La salinité excite les papilles. Superbe énergie. Enorme persistance sur une minéralité fumée.

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 2025

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2008

Type : Fines bulles, extra-brut (dosage : moins de 5 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques