

Champagne Agrapart - Brut 7 Crus -



La cuvée 7 Crus est à elle seule un condensé du domaine et de l'esprit Agrapart. Fidèle à sa volonté de faire dialoguer les terroirs dans le verre, Pascal Agrapart a choisi d'assembler ici la totalité des 7 crus que possède aujourd'hui le domaine, soit Avize, Oger, Oiry et Cramant en grands crus, et les premiers crus d'Avenay Val d'Or et Coligny, complétés par une parcelle sur le lieu-dit de Vauciennes.

Véritable tour d'horizon des terroirs de la Côte des Blancs, ce champagne fait bien sûr la part belle au chardonnay (90%) assemblé avec une petite dose de pinot noir (10%), qui ajoute un supplément de chair savoureuse.

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage des premiers crus de la récolte 2016 (pour environ 60%), et de 40% de vins de réserve issus de la récolte 2015 des Grands Crus. Ces derniers ont été élevés pour moitié en demi-muids sans bois neuf, avant d'être intégrés dans l'assemblage final. Après avoir passé plus de deux ans (26 mois) en bouteille, à vieillir sur lies, ce 7 Crus séduit par son équilibre serein entre fruité charnu et fraîcheur minérale. La complexité est au rendez-vous !

Notes de groseilles, de petites fleurs blanches, de pomme Golden, de pêche de vigne, de citron et de pamplemousse, ainsi qu'une nuance mentholée, s'accompagnent de très jolis arômes d'amande pilée et de mie de pain juste tiède. En bouche, la bulle est fine et légère, l'impression d'ensemble particulièrement agréable, à la fois savoureuse, dynamique et élégante. Impossible de résister à ce toucher soyeux et cette allonge crayeuse et délicatement saline.

Sa superbe fraîcheur, sa richesse de saveurs couplées à une structure droite et impeccable en font le compagnon idéal d'un apéritif dînatoire autour d'un plateau de fruits de mer accompagnés de toasts au beurre salé, de saumon gravlax (ou fumé) ou de quelques belles asperges blanches à la sauce mousseline.

Champagne Agrapart - Brut 7 Crus -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines et fournies

Nez : Frais et gourmand : groseilles, petites fleurs blanches, pomme Golden, pêche de vigne, citron et pamplemousse, une pointe mentholée, arômes d'amande pilée et de mie de pain juste tiède.

Bouche : Toucher soyeux, impression de légèreté et de finesse. Savoureuse et dynamique. Finale enlevée, sur une touche crayeuse.

Accords mets-vins : Idéal avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer. Saumon gravlax ou fumé. Asperges blanches sauce mousseline.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 8 ans

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Courte aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Bulles fines. Brut (dosage : moins de 7 gr/litre)

Cépage : Chardonnay (90%), pinot noir (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques