Champagne Agrapart - Expérience 14 - Récolte 2014



S’il est un joyau au Domaine Agrapart, un grand vin absolument unique et inclassable, c’est bien sûr le rarissime et déjà culte « EXP. », comme Expérience : une sorte de concentré de ce que les vignes et les terroirs d’Avize peuvent produire de meilleur, de plus intense et de plus naturel !

Car ici, c’est bien d’une ode à la pureté du raisin dont il s’agit : Pascal a fait le pari (un peu insensé quand on connaît les usages dominants dans la viticulture champenoise) d’un champagne 100% naturel, sans aucun intrant exogène. Troisième « millésime » seulement d’une expérience initiée en 2007 puis en 2012, ce singulier « Exp. 2014 » est issu d’une sélection des têtes de cuvée des plus vieilles vignes du Grand Cru Avize, sur les lieux-dits Robards et Bionnes.

Ici, le raisin se doit d’être à parfaite maturité puisque, dans sa quête d’une expression pure et sincère du fruit et du terroir, Pascal s’interdit toute chaptalisation. De même, les fermentations ne se font que par l’action des levures indigènes du raisin. Après un élevage d’un an en demi-muids, pour la deuxième fermentation, Pascal ajoute uniquement au vin du jus du raisin issu de la récolte suivante : celui-ci apporte naturellement ce qu’il faut de sucre et de levures indigènes pour lancer la prise de mousse. A partir de sa mise en bouteille en septembre 2015, le champagne, directement mis sous bouchon de liège, passe ensuite plus de 4 ans à vieillir sur lattes. Inutile de préciser qu’au moment du dégorgement, il n’y pas d’ajout de liqueur de dosage : un Grand Cru « Nature » jusqu’au bout !

Le résultat aujourd’hui se révèle d’une grande subtilité : dès le premier nez, si l’éclat et la pureté du fruit sont irrésistibles, sur de franches notes de raisin frais mais aussi de fruits blancs bien mûrs et juteux, le bouquet dévoile peu à peu une belle complexité, très subtile, associant notes minérales de marbre pilé et de craie, épices douces, citron vert et cédrat confit ou encore une touche truffée très délicate. La bouche combine à la perfection la rondeur presque suave d’un fruit très mûr avec une sensation de finesse parfaitement soutenue par une bulle légère comme la plus fine des dentelles. Quelle pureté, quelle précision ! Comment résister à cette longue finale, saline, accrocheuse mais tellement délicate ?...

Une rareté absolue, qui nous donne juste envie de nous exclamer : « Que la Nature est belle ! ».

Quantité limitée à 2 bouteilles par personne.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Expérience 14 - Récolte 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, fines bulles

Nez : Singulier et subtil : poudre de marbre, craie humide, citron vert et cédrat confit, épices douces, poire, champignons frais, fleurs blanches et jaunes.

Bouche : Mariage parfait entre la rondeur presque suave d'un fruit très mûr et une sensation de finesse parfaitement soutenue par une bulle légère. très longue finale saline et accrocheuse.

Accords mets-vins : Idéal pour accompagner gros crustacés et poissons à chair blanche et fine : rôtis mais aussi en sauce. Risotto à la truffe blanche. Brillat-Savarin ou Brie à la truffe.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération préalable en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Récolte 2014

Type : Vin blanc effervescent Nature (sans dosage)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques