Champagne Agrapart - 7 Crus Extra-Brut -

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 la famille, 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 2017 (pour environ 60%), et de 40% de vins de réserve issus de la récolte 2016 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 pureté éclatante du fruit et finesse minérale. Toujours à la recherche de l'expression la plus aboutie et sans artifice du fruit et du sol, Pascal fait le choix, cette année, de limiter encore davantage le dosage : cette cuvée 7 Crus est donc désormais proposée en Extra-Brut !

Dès le premier nez, d'une grande finesse, comme la bulle qui le porte, on perçoit la fraîcheur éclatante du fruit, sur les pommes Reinette, Boskoop ou Granny, mais aussi un soupçon d'ananas et de mangue, le citron jaune, la prune et le coing. Une touche d'amande pilée, une autre finement miellée donnent une touche gourmande. Plus le vin s'aère, plus une minéralité subtile s'étend au-dessus du verre, évoquant la pierre-ponce, mais aussi l'odeur de la craie sur le tableau noir de notre enfance (pour celles et ceux qui l'ont connu !). Quelques touches de fleurs blanches, de fleurs d'arbres fruitiers, de menthe et de jeunes pousses printanières soulignent la fraîcheur naturelle du bouquet.

En bouche, la bulle est incroyablement fine, l'impression d'ensemble particulièrement agréable, à la fois savoureuse, dynamique et élégante. On retrouve notre fruit savoureux et parfaitement mûr, sur des évocations de pomme, de poire Williams, de coing et d'agrumes, complétées de fruits à noyau juteux, entre pêche de vigne, brugnon et abricot. Plus on avance, plus la bouche révèle une sensualité jusque-là insoupçonnée : on pense désormais à une marmelade et à des fruits confits. L'imprégnation calcaire est bien présente : elle donne cette allonge crayeuse et délicatement saline qui nous met en appétit.

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, d’un saumon gravlax (ou fumé), ou de tempuras de légumes et de langoustines.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - 7 Crus Extra-Brut -

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. Très persistante.

Accords mets-vins : Idéal avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer. Saumon gravlax ou fumé. Tempura de légumes ou de langoustines.

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. Extra-Brut (dosage : moins de 6 gr/litre)

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques