Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2014

Avec Pascal Agrapart, tout paraît simple et évident : il cultive, en Grands Crus, deux parcelles de vieilles vignes d'une bonne cinquantaine d'années, au sol particulièrement pauvre, très calcaire et 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 têtes de cuvée de ces deux terroirs et appelons ce Champagne « Minéral »...

Voici donc comment ce Grand Cru parcellaire millésimé est né au début des années 2000. 2014 fut une grande année sur la Côte des Blancs : le chardonnay a parfaitement mûri, grâce à une deuxième partie d'été absolument radieuse. Au final, Pascal a récolté de superbes raisins, juteux, suffisamment riches en sucre, avec des PH bas et de très bonnes acidités. La promesse d'un vin intense, radieux et, surtout, reflétant parfaitement ses origines. Cerise sur le gâteau : le potentiel de garde est évident !

Après une vinification sur levures indigènes 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 2015 pour ensuite vieillir tranquillement sur ses lies fines pendant près de 6 ans, dans les caves du Domaine. Pendant tout ce temps, les équilibres du vin se sont renforcés, les arômes se sont fondus, les bulles se sont affinées...

Le résultat est largement à la hauteur de l'attente : cette nouvelle édition du Minéral 2014, dégorgée en mai 2021, se révèle d'une incroyable pureté, jaillissant en bouche, à la fois raffiné, profond et pourtant plein d'énergie. Le chardonnay sur ce terroir pauvre et très calcaire fait merveille. Floralité élégante, évocations subtiles d'une poussière de roche, fraîcheur citronnée puis légèrement réglissée, fruité intense et très aromatique, une gourmande touche crémeuse, finale crayeuse et saline excitant les papilles pendant de longues secondes : les sensations s'enchaînent avec naturel et, surtout, un raffinement exceptionnel.

Plus qu'un champagne, nous sommes tout simplement en face d'un grand blanc complexe et ciselé, parfaitement structuré, que l'on pourra bien sûr attendre de nombreuses années en cave : il ne cessera de se patiner et de gagner encore et encore en profondeur. Idéal sur une gastronomie maritime, sans artifice, privilégiant des produits bruts juste snackés, gros crustacés, noix de Saint-Jacques et poissons nobles à chair ferme en tête !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

Nez : Très floral (infusions de tilleul, de verveine) et minéral (craie humide). Une touche citronnée. Réglisse. Raisin, pomme, pêche blanche. Pamplemousse. Notes toastées. Yogourt.

Bouche : Particulièrement vibrante et juteuse. La salinité excite les papilles. Enorme persistance sur une minéralité délicate, iodée et saline.

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 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2014

Type : Fines bulles, extra-brut (dosage : 3 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques