

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 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 édition assemble les premiers crus de la récolte 2018 (pour environ 60%) avec 40% de vins de réserve issus de la récolte 2017 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 en bouteille, à vieillir sur lies, ce 7 Crus séduit par son équilibre serein entre pureté éclatante du fruit et finesse minérale. Confiant dans les équilibres et la maturité de ses raisins, toujours à la recherche de l'expression la plus aboutie et sans artifice du fruit et du sol, Pascal fait le choix de limiter au maximum le dosage : cette cuvée 7 Crus est donc logiquement 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 et la poire. Une touche d'amande pilée, une autre finement miellée soulignent la gourmandise du propos. Plus le vin s'aère, plus sa minéralité subtile et aérienne s'étend au-dessus du verre, évoquant les galets mouillés, mais aussi l'odeur de la craie sur le tableau noir de notre enfance (pour celles et ceux qui l'ont connu !). Des notes de fleurs d'arbres fruitiers, de menthe et de cerfeuil se mettent parfaitement au service de la fraîcheur naturelle du vin.

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 et brugnon. 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 ouvre l'appétit.

Sa superbe fraîcheur, sa richesse de saveurs couplées à une structure

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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 langoustines.

© 2022 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 Granny, pêche de vigne, citron et pamplemousse, une pointe mentholée, cerfeuil, arômes d'amande pilée et de mie de pain juste tiède. Craie, galet mouillé

Bouche : Toucher soyeux, impression de légèreté et de finesse. Savoureuse et dynamique, sur un fruit mûr autour de la pomme, la poire Williams, le coing et le citron, complétées de fruits à noyau juteux. 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. Rouleau de saumon à la crème de chèvre frais et cerfeuil.



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