

Champagne Agrapart - Complantée Grand Cru Extra-Brut -



Voici certainement le champagne le plus singulier signé par Pascal Agrapart : à la fois hommage à l'histoire des vins de Champagne et à leurs cépages, parfois oubliés, cette cuvée "Complantée" est aussi une brillante démonstration de la capacité d'un terroir à transcender l'encépagement.

C'est en 2003 que Pascal s'est « amusé » à complanter l'ensemble des 6 cépages champenois historiques sur une petite parcelle (dite « La Fosse à Bull ») d'à peine 30 ares, typique du terroir du Grand Cru d'Avize. S'y côtoient donc chardonnay, pinot noir et pinot meunier, mais aussi les plus rares ou quasiment oubliés pinot blanc, arbane et petit meslier.

Tout en cherchant bien sûr, à travers cet assemblage unique, une vraie complexité d'arômes et de texture, Pascal Agrapart, comme d'autres grands vigneron avant lui (on pense par exemple à Jean-Michel Deiss en Alsace), parvient ici à affirmer dans le verre la prééminence du terroir sur les caractéristiques variétales de chaque cépage. La vigne doit être un véritable transmetteur de tout ce qui fait son environnement, à commencer par les éléments minéraux du sol et du sous-sol.

Pour cette cuvée, Pascal fait le choix de presser et vinifier ensemble tous les cépages et de pratiquer un élevage exclusivement en demi-muids, sans bois neuf. Composé à 80% de la récolte 2018, complétée par 20% de vin de réserve issu de la récolte 2017, ce Grand Cru "Complantée" affiche un profil toujours très original dans la gamme des vins du Domaine. La palette aromatique se montre extraordinairement riche, entre amande, datte, verveine, tilleul, fleur de sureau, fraise et framboise, poire Comice et pomme finement caramélisée, pomelo et zeste d'orange confit, feuille de cassissier, brioche finement beurrée, un soupçon de vanille ou encore une touche de fruit de la passion... Le sol s'exprime avec intensité dans un registre plutôt fumé rappelant le silex frotté.

Expression qui se confirme dans cette touche saline très caractéristique que l'on retrouve en bouche. Aussi large que long, ce champagne se révèle particulièrement harmonieux en bouche, combinant une entame ample et généreuse, avec de la mâche, avec un grain de texture qui se resserre en milieu de bouche et une finale tonique, à la fine amertume rappelant l'amande fraîche et à la persistance saline impressionnante.

Une superbe cuvée, qui ne ressemble à aucune autre, produite en toute petite quantité...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Champagne Agrapart - Complantée Grand Cru Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, bulles serrées

Nez : Puissant et sophistiqué : amande, datte, verveine, tilleul, fleur de sureau, fraise et framboise, poire Comice et pomme caramélisée, pomelo et zeste d'orange confit, feuille de cassissier, brioche au beurre, vanille, fruit de la passion, silex frotté

Bouche : A la fois large et longue, beaucoup d'ampleur. Grain de texture serré, belle intensité. Grosse allonge saline et épicée, avec une touche d'amande fraîche.

Accords mets-vins : Gambas au lait de coco, sandre au beurre blanc mais aussi une blanquette de poissons ou de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(dosage : moins de 5 gr/l)

Cépage : Chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, arbane, petit meslier.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.