

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2016



Voici la perle rare du Domaine, produite sur moins de 10 fûts (dans les millésimes les plus généreux), alliance parfaite entre puissance et finesse, rondeur et tension, qui n'est pas sans rappeler par sa profondeur et sa gamme aromatique certains grands crus de la Côte de Beaune ou de Chablis...

Pascal Agrapart cultive sur le lieu-dit « La Fosse aux Pourceaux » une petite parcelle d'à peine 60 ares. Occupant une position idéale de mi-coteau, la vieille vigne de chardonnay, plantée en 1959, fut longtemps labourée par une fidèle jument baptisée... Vénus.

Le sol présente la particularité d'être assez argileux sur le bas de la parcelle et très calcaire et pierreux sur la partie haute, permettant au raisin de trouver à la fois intensité aromatique, concentration, mais aussi de la fraîcheur et une belle finesse minérale.

Vinifiée uniquement en demi-muids sans bois neuf, ce Grand Cru non dosé a passé, après sa mise en bouteille en mai 2017, près de 6 ans en cave à vieillir et se nourrir de ses lies. Dégorgé en mars 2023, ce Grand Cru Vénus nous livre, dès le premier nez, une véritable farandole d'arômes à la fois raffinés, gourmands et intenses : poudre d'amande, brioche, miel d'acacia, pollen et fleurs du verger, noisette torréfiée, citron confit, zestes d'orange et de pamplemousse, poire, pêche blanche et abricot, une dimension fumée évoquant la pierre à fusil, une délicate touche iodée évoquant les coquillages, des poivres fins... on voyage avec beaucoup de gourmandise dans un paysage olfactif luxuriant et poétique.

La bouche n'est pas en reste : avec sa bulle fine et légère, le vin se montre ample et soyeux au toucher, très structuré, énergique, imbriquant à merveille le fruit et le sol dont l'expression saline et épicée se déploie sans ciller. La finale impressionne par sa droiture et surtout sa persistance phénoménale, dans un registre pierreux et iodé.

Nous sommes clairement en présence d'un grand vin, élégant, vertical et profond, au potentiel de garde d'au moins 10 ou 15 ans ! Il vous accompagnera pendant toute la durée d'un repas de fête, aussi à l'aise sur des noix de Saint-Jacques accompagnées d'une émulsion de palourde truffée que des ravioles de homard aux morilles ou des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Champagne Agrapart - Vénus Grand Cru Brut Nature - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Luxuriant et raffiné : poudre d'amande, brioche, crème vanillée, citron confit, zeste d'orange et de pamplemousse, poire, pêche blanche, abricot, une dimension fumée évoquant la pierre à fusil, une touche iodée, poivres fins

Bouche : Superbe équilibre entre puissance et finesse, rondeur et crémosité. Des bulles très fines et de la tension. Droiture exemplaire et persistance saline phénoménale.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques à la crème de persil, ravioles de homard aux morilles, ris de veau crousti-fondants au caramel d'agrumes...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Une bonne aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc effervescent brut nature, sans dosage.

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques