Champagne Agrapart - Magnum Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2016

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. En 2016, après un printemps frais et très arrosé, avec une forte pression du mildiou, le chardonnay a ensuite profité d'un été chaud et très ensoleillé, pour parfaire ses maturités et offrir un profil concentré et généreux. D'autant que les rendements étaient faibles. Pascal a récolté dans la dernière semaine de septembre des raisins pas très abondants mais juteux, aromatiques et riches en sucre, avec des acidités bien préservées. La promesse d'un vin dense et profond, 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 moitié en cuves, le vin a été mis en bouteille en mai 2017 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 : ce Minéral 2016, dégorgé en février dernier, se révèle d'une incroyable pureté, jaillissant en bouche, à la fois croquant, énergique et animé d'une intense vibration minérale. Le chardonnay mûr et concentré sur ce terroir pauvre et très calcaire fait merveille. Le nez s'ouvre sur la fraîcheur des petites fleurs blanches juste écloses, de la feuille de menthe et du zeste de citron. Une touche évoquant la pierre mouillée précède une note crayeuse plus poudrée. On aime tout autant la gourmandise de la brioche et d'une nuance de miel que l'énergie acidulée d'une pêche blanche ou d'un abricot juteux dans lequel on croque juste après l'avoir cueilli. En bouche, la texture soyeuse est portée par une bulle très fine. Elle déploie son fruit pur, entre poire et fruits à noyau, relevés d'une note de poivre blanc et d'agrumes délicats. On aime la finale crayeuse et saline qui excite les papilles pendant de longues secondes. Les sensations s'enchaînent avec naturel et précision.

Ce magnifique Blanc de blancs, complexe, dense et ciselé, pourra bien sûr séjourner quelques 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 ou poissons nobles à chair ferme en tête !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Agrapart - Magnum Minéral Grand Cru Extra-Brut - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles serrées

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

Bouche : Entame ample, avec un beau volume dynamisé par les fines bulles. 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 2036 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération préalable

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2016

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques