

AGRAPART ET FILS

Minéral

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agradart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 93

Die Trauben für den Minéral stammen von zwei Parzellen: Le Chambouton in Avize, der im Tank vergoren wird und Les Bionnes in Cramant, der im Fass vergoren wird. Die Nase zeigt sich mit facettenreichen Aromen nach Zitronenschale, gelben Früchten und feinen Kräuternuancen, unterstrichen von deutlich mineralischen Kalk- und Jod Noten. Konzentriert, präzise und klar, mit wunderbarer Frische und Spannung, animierendem Säure Nerv und feinem Salz Touch im langen Abgang.

Empfehlung

Zu allen Arten von Meeresfrüchten, Muscheln (speziell Austern), Fischgerichten mit Queller.

Produzent

Agradart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agradart 1894 gegründet und heute in der Hand seines Urenkels Pascal und dessen Bruder Fabrice. Im Weiteren ist es ein annähernd 100%-Chardonnay-Haus, wobei die Trauben aus sage und schreibe 62 Parzellen kommen. Eine der wenigen Ausnahmen ist jene Lage mit Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Agradart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agradart auf eine Zertifizierung Wert legt. Es steht auch für Naturhefevergärung, vor allem Ausbau in altem Eichenholz und etwas Edelstahl ausbau sowie geringe oder gar keine Dosage. Dies läuft letztlich auf Eines hinaus: Terroir-Champagner. Und in den letzten Jahren hat Agradart spürbar zugelegt: die Jahrgangs-Champagner zählen heute zu den Grössten, die es nicht nur an der Côtes des Blancs

gibt, sondern im ganzen Champagne! Agrapart – das ist expressiv und wenig, fein und reintonig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.