

CHAMPAGNE
AGRAPART
AVIZE



Champagne Terroirs Grand Cru Blanc de Blanc Extra Brut - Agrapart

JS96 WA94+

Die Cuvée wird aus Chardonnays der berühmten Grands Crus Avize, Cramant, Oger und Oiry an der Côte des Blancs komponiert. Vier Jahre Hefelager, minimale Dosage und sehr zurückhaltender Schwefeleinsatz sorgen für feine Rasse und sublime Mineralität

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Mit feinen Honignuancen unterlegte gelbe Frucht, ein Hauch von nussig-kräuterwürzigen Anklängen. Saftig, mineralisch, weiße Apfelfrucht, straffe Säurestruktur, bleibt sehr gut haften, harmonischer Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzile Ein klassischer Champagnertyp von der Entstehung, aber mit viel frischem, cremig-saftigem und mineralischem Ausdruck. Diese Cuvée des Agrapart Terroirs wird aus Chardonnays der berühmten Grands Crus Avize, Cramant, Oger und Oiry an der Côte des Blancs komponiert. Robert Parker bewertete ihn mit hervorragenden 93 Punkten und dem Gesamteindruck "Höchst empfehlenswert."

Agrapart

Dieses Champagner-Haus wurde 1894 von Arthur Agrapart, dem Ur-Großvater der heutigen Besitzer Pascal und Fabrice Agrapart, in Avize im Herzen der Côte des Blancs gegründet. Agrapart war stets ein „hausgemachter“ Champagner. Seit der Gründung übernahmen alle nachfolgenden Generationen von leidenschaftlichen Weinmachern ausschließlich selbst den Anbau, die Vinifizierung, die Abfüllung und den Verkauf. Diese Eigenständigkeit gibt der Familie die Möglichkeit, jederzeit alle Stufen der Produktion selbst zu überwachen. Die Weinberge des Hauses liegen geographisch hervorragend im Zentrum der Champagne in als Grand Cru klassifizierten Gemeinden. Sie sind über 52 Parzellen verteilt und die Rebstöcke haben ein durchschnittliches Alter von 35 Jahren, manche sind sogar über 50 Jahre alt. Die Bewirtschaftung nach biodynamischen Methoden, zu denen auch die Weinbergsbearbeitung mit dem Pferd gehört, lassen hier Champagner von großer Eigenständigkeit und Persönlichkeit entstehen.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss. Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.