

AGRAPART ET FILS

Avizoise

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Agradart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 93

Die Trauben von bis zu 50 jährigen Reben, stammen zu 100% aus der Gemeinde Avize, von den zwei Einzellagen "Robarts" und "Gros Yeux", deren Böden einen grossen Lehm-Anteil aufweisen. Wunderbar konzentriert, reintonig, mit reifen Agrumen Noten und zarter Würze vom Ausbau im Holzfass. Am Gaumen enorm ausgewogen, leicht rauchig-nussig, mit viel Schmelz, aber auch mit rassisger Säure. Zupackend, mineralisch, geradlinig und lang anhaltend.

Empfehlung

Zu edlen Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten, Terrinen, Kalbsbries, auch zu hellem Fleisch und Geflügel. Weichkäsen wie "Chaource".

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.