

AGRAPART ET FILS

Complantée (deg. 24)

Extra Brut Grand Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agrapart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Pinot Blanc (Weissburgunder), Petit Meslier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine Rarität aus dem Hause Agrapart ist der Complantée, was in etwa soviel heisst, wie "zusammengepflanzt", in Bezug auf die sechs verschiedenen Rebsorten, die zusammen in einer Lage gepflanzt sind: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Petit Meslier und Arbanne. Diese werden sowohl zusammen geerntet, gepresst und auch zusammen. Der Ausbau erfolgt im Holz. Die Nase zeigt sich vielschichtig, mit Aromen von Apfel, Birne, grüner Melone und Limette, aber auch mit würzigen Noten von gerösteten Nüssen und mineralisch-salzigem Kreide Touch. Zupackender Gaumen, mit Frische, Finesse und guter Länge.

Empfehlung

Zum Aperero (mit Sushi), aber auch zu Vorspeisen wie etwa geräucherter Forelle, Crevetten Cocktail, "Moules marinières" oder Vitello Tonnato.

Produzent

Agrapart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agrapart 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. Agrapart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agrapart 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 Agrapart 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 reintönig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.