

## AGRAPART ET FILS

Venus

### Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Agravart et Fils</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 96

Von einer kleinen, nur mit Pferden bearbeiteten Parzelle in der Lage "La Fosse" in Avize, stammen die Trauben für den Venus. - benannt nach der, mittlerweile leider verstorbenen, Stute, die dort als Erstes zum Einsatz kam. Reichhaltig, zugleich tänzerisch, mit blumig-zitrischem Duft und feiner Würze. Straff, engmaschig, mit der für diese stark kalkhaltigen Lage, typischen Kreide Noten, dazu eine komplexe Fruchtaromatik und seidige Eleganz. Spannungsgeladen und unendlich lang mit salzig, mineralischem Nachhall.

#### **Empfehlung**

---

Zu allem was auch ein grosser, weisser Burgunder begleiten würde.

#### **Produzent**

---

Agravart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agravart 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. Agravart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agravart 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 Agravart spürbar zugelegt: die Jahrgangs-Champagner zählen heute zu den Grössten, die es nicht nur an der Côtes des Blancs gibt, sondern im ganzen Champagne! Agravart – das ist

expressiv und wenig, fein und reintönig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.