Agrapart Champagne Grand Cru Expérience Brut Nature

Champagne - Frankrijk

Pascal Agrapart is een onbetwist champagne-genie. Dat bewijst hij eens te meer met zijn volstrekt unieke Expérience. Hij is erin geslaagd een champagne te produceren zonder enige toevoeging anders dan druiven. Logisch als dat misschien moge klinken, is dit in feite een enorme tour de force. De eerste vergisting heeft Pascal spontaan laten verlopen, met behulp van de op de druif aanwezige gisten. Om de tweede vergisting op gang te laten komen, heeft hij vervolgens de stille wijn gebotteld met toevoeging van druivenmost van het volgende oogstjaar, in plaats van de gebruikelijke liqueur de tirage. Tot slot wordt de champagne zonder toevoeging van suiker, dus als brut nature, op de markt gebracht. We zeggen het niet gauw, maar less is in dit geval absoluut more. Durft u het experiment aan?



Proefnotitie

Bleekgoud van kleur. Geuren van citrus, groene appel, toast en mineralen. Strak en fris in de mond, volledig droog, met een lange, complexe afdronk.

Drinken bij

Perfect bij fruits de mer, sushi, of als ultiem aperitief voor liefhebbers van pure en droge champagnes. Ook schitterend bij lichte gerechten met witvis.

Houdbaarheid

Tussen zo'n zes en twaalf jaar na de oogst optimaal op dronk.

Druivenrassen

Chardonnay

Onderscheidingen

2020	Vinous | 98/100 | Breathtaking
2017	Vinous | 94/100 | Seriously impressive
2016	JamesSuckling.com - juni 2022: 96/100 punten | Elegant and refined, with a very long and fine finish

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl