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

Deze minimalistische Champagne blinkt niet zozeer uit in complexiteit, maar juist in pure eenvoud. Dit is de essentie van goede Champagne. Citrusfruit en kalk in de geur, in de smaak fris, elegant, vineus en goed gestructureerd. Magnifiek.

Drinken bij

Deze Champagne verdient onverdeelde aandacht. Bij voorkeur 'gewoon zo' drinken dus.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl