

Champagne Agrapart / Pascal Agrapart

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Fin XIXème : Arthur Agrapart crée le domaine, déjà un récoltant-manipulant • 1950 : Pierre Agrapart, petit fils d'Arthur, donne un coup de boost au domaine, il améliore la qualité, achète de nouvelles parcelles. Le « style » Agrapart est né grâce à lui • 1980 Pascal rejoint son père au domaine, il continue le travail amorcé par son père, un travail exceptionnel dans les vignes et une expression du terroir par des cuvées parcelles
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côte des Blancs (Champagne) • Marne (51) • Avize • Sud de Reims
Climat	Continental
Sol	Argiles, Calcaires
Superficie du domaine	12 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	90 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • « 7 Crus » Brut (90% Chardonnay – 10% Pinot Noir) • « Terroirs » Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru • « Complantée » Extra-Brut Grand Cru 6 cépages en complantation • « Avizoise » Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé 2 parcelles d'Avize (Robarts et Gros Yeux) argiles plus profondes • « Vénus » Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé parcelle d'Avize de 60 ares (Fosse aux pouceaux) uniquement travaillée par l'homme et le cheval • « Expérience » Brut Nature Blanc de Blancs Vieilles vignes d'Avize, cuvée élaborée sans intrant exogène
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • « Minéral » • Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé • 100% Chardonnay • Issu de Bionnes à Cramant et Champbouton à Avize • Sol mince rapidement sur la craie • Précise, sapide et minérale, cette cuvée nous offre la dimension crayeuse de son terroir • élevage en demi-muid usagé de chez Dagueneau ou Chidaine
Anecdote	<p>Vigneron qui travaille dans le respect du sol et de la vigne (même approche que la biodynamie mais sans certification) Travail des vignes par terroir depuis 1995</p>

