

CHAMPAGNE VAN AGRAPART: BOURGOGNE MET BELLETJES



Pascal Agrapart

PERSWIJN

OKTOBER 2017

HET WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS

Dat kleine huizen in veel opzichten zelfs voortrekkers kunnen zijn, bewijst Pascal Agrapart in Avize, met 12 hectare eigen wijngaarden. Hij maakt grote indruk op het panel, zowel door zijn wijnen als door de openhartige manier waarmee hij over de wijnen en het terroir spreekt. In feite ziet hij de Champagne als een noordelijke variant op de Bourgogne. "Het terroir is belangrijker dan de druiven die erop staan. Net als in de Bourgogne. Dus moet je in een moeilijk jaar gewoon je wijn op de markt brengen. Want dat is dan juist een année de vigneron, een jaar waarvoor je als wijnboer heel hard hebt moeten werken. Juist de millésimé is voor mij de ultieme uitdrukking van het terroir. Sinds 1995 heb ik geen jaargang overgeslagen."

In totaal bestaat 25% van Pascals productie van 100.000 flessen uit wijnen met een jaartal. Agrapart slaat wel even zijn piketpaaltjes omtrent 'natuurlijke' wijn. "Grote wijn maak je mét sulfiet. Ik hou me vast aan wetenschappelijke inzichten. Biodynamie is in de Champagne vrijwel onmogelijk. Ik gebruik – met mate – ook wel kopersulfaat en zwavel, maar als het veel regent kies ik daarnaast voor moderne middelen. Ik moet er niet aan denken dat je dan twee keer per week met zwavel en koper door de wijngaard moet. Dat is nergens goed voor. Ik ben wel voorstander van een open en bewerkte bodem, om de stokken diep te laten wortelen, zodat ze bij de craie komen. Die houdt immers het water vast en dat is essentieel in tijden van droogte."

Terroir bestaat uit een toplaag en een onderlaag, zegt Pascal, en die is overal verschillend, ook in een dorp als Avize. "Daarom maak ik veel verschillende wijnen, waarmee ik cuvées kan componeren. Ik ben vooral geïnteresseerd in bitters en ziltheid. Niet in zuren, die geven geen plezier. Sap en een opwekkend karakter, dat moeten mijn champagnes hebben. Alle basiswijnen ondergaan de malolactische omzetting. Dat brengt meer uniformiteit in de jaren. In mindere jaren hebben de wijnen veel appelzuur, dus dan worden ze echt zachter, terwijl in warme jaren het effect van malo veel minder sterk is." Zijn wijnen definiëren als mooie Bourgognes met fijne belletjes is niet overdreven.

ONZE TOP 3 AGRAPART

Vénus 2011 (100% chardonnay)	18 pnt
Minéral Extra Brut 2011 (100% chardonnay)	17 pnt
Avizoise 2011 (100% chardonnay)	17 pnt

