



Vendredi 18 Novembre 2016 dès 19h00

«Dîner au Champagne en présence de Pascal Agrapart»

Champagne Agrapart & fils à Avize des Champagnes énergiques

Enraciné depuis 1894 à Avize, au coeur de la Côte des Blancs et de ses Grands Crus, la famille Agrapart a de tout temps produit des Champagnes de renommée.

Le début des années 1980 correspond à l'arrivée de Pascal Agrapart sur l'exploitation familiale et progressivement au passage de témoin entre le père et le fils sans trop changer le style des vins de la maison, mais bien en marchant dans les pas de son père. Les 4 ha d'origine sont passés à 12, dont 9 classés en Grand Cru sur les communes d'Avize, Oger, Oiry et Cramant. Au total, une mosaïque d'une soixantaine de parcelles de vignes différentes. Conscient de l'immense richesse de ses terroirs divers, il décide d'adopter une approche bourguignonne en produisant des cuvées reflétant l'expression et les nuances de ses terroirs, des Champagnes vivants, vibrants, lumineux et ciselés.

Assortiment d'amuses Bouches «Windsor» selon le marché

Champagne Agrapart & fils «7 Crus Brut»

Le Sashimi de Féra du Lac

Champagne Agrapart & fils «Terroirs»

Extra-Brut Blanc de Blancs

Le Steak de Cabillaud poché au Court-Bouillon,

Coques et Amandes au Champagne monté au Beurre

Champagne Agrapart & fils

Grand Cru «Minéral 2010»

Extra-Brut Blanc de Blancs

Les Salmis et ses Cuisses, Confit de Magret de Canard

Colvert «Miéral» à l'Orange

Champagne Agrapart & fils

Grand Cru «Avizoise 2010»

Extra-Brut Blanc de Blancs

Quelques Tranches et Copeaux de Vieux Comté

Champagne Agrapart & fils

Grand Cru «Vénus 2010»

Extra-Brut Blanc de Blancs

Le Mille-Feuille de Chocolat «Gianduja»



Prix de la soirée : 135,00€