

Unmöglich



schien es, dass wir drei Jahre die Preise für unseren Winzerchampagner stabil halten konnten. Die geringe Ernte des Jahres 2003 und mehrere kleine und eine große Preiserhöhung des Winzers drängen uns jedoch zum 01.05.2006 die Preise anzupassen.

Daß dieser außergewöhnliche Champagner auch mit € 19,90 ein sagenhaftes Preis - Leistungsverhältnis offenbart, steht außer Frage. Doch möchten wir schnell entschlossenen noch einmal die Möglichkeit geben, ihre Bestände zum „alten“ Preis aufzufüllen.

Das 1894 von Arthur Agrapart gegründete Champagnerhaus wird von den heutigen Besitzern, den Brüdern Pascal und Fabrice Agrapart, im Sinne ihrer Vorväter weitergeführt. Seit Generationen ist dieser Familienbetrieb von der Philosophie erfüllt, als leidenschaftliche Weinmacher einen handgemachten Champagner zu produzieren und diesen auf seinem Weg zum Konsumenten nicht zu verkommerzialisieren, sondern zu begleiten. Statt sich stetig zu vergrößern hat man viel mehr Wert darauf gelegt, die qualitativen Aspekte zu erweitern. Sie kämpfen für die Wahrheit des Bodens. Aus 9,6 ha, die über 62 verschiedene Parzellen verteilt sind, werden 80.000 Flaschen produziert. Der im eigenen Besitz befindliche und im Durchschnitt 35 Jahre alte Rebbestand liegt vorwiegend in den Grand-Cru-Lagen Oger, Cramant, Oiry und Avize. Alle Parzellen sind im Herzen der Champagne: die hier vorkommenden kalkhaltigen Böden sind ideal für die Chardonnay-Rebe. Dieser biologisch orientierte Betrieb nutzt seit jeher traditionelle, aber sehr arbeitsaufwendige Methoden, wie das sanfte Pflügen mittels Pferdekraft, um nur eine zu benennen. Das dient dem Bewegen der Bodenoberfläche, ohne die Wurzeln anzugreifen oder die Erde unnötig zu verdichten. Aus maximal zwei bis drei Jahren wird der Wein verschnitten, um einen frischen und sehr weinigen Champagnerstil zu kreieren. Nach einer Lagerung von mindestens drei Jahren auf der Hefe bekommt er noch weitere 60 Tage Ruhe, bevor er auf den Markt kommt. Die vollständige malolaktische Vergärung sorgt für eine entsprechend geschmeidige Mundfülle, leicht erfrischend die aufblühende Nase, zarte Minzaromen, Lakritze und Anis untermalen den fruchtigen Untergrund, der an Pfirsich, Zitrusfrüchte und grüne Mandeln erinnert. Ein Champagner, der sich ideal als Aperitif eignet, aber auch eine entsprechende Begleitung zu einer Vielzahl von Speisen nicht scheut, sondern in dieser Aufgabe seine wahre Individualität zum Tragen bringt.

Champagner in Perfektion – handgemacht ...