Agrapart Avize

Atoma P23, Brut Nature

750 ml

France,

9920216504

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Frittierte Austern mit Zitronen-Mayonnaise und geröstetem Sesam (Meeresfrüchte)

Kalbstatar mit Kapern, eingelegter Zitrone und knuspriger Kartoffel (Fleisch)

Tempura von Kräuterseitlingen mit schwarzem Sesam und Yuzu-Kosho-Dip (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.08.2026

Informationen zum Wein

Atoma P23 ist Fabrice Agraparts Interpretation eines Blanc de Blancs aus sieben Crus der Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oger, Oiry, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus und Bergères-lès-Vertus. Die Basis bildet der Jahrgang 2023, ergänzt durch Reserveweine und rund 20 % einer 2020 begonnenen Réserve Perpétuelle, die gewissermaßen ein „Atom" jedes folgenden Jahrgangs bewahrt. Der Ausbau erfolgt je zur Hälfte auf der Feinhefe in Edelstahl und in Foudres. Mit einer Dosage im Brut-Nature-Bereich zeigt Atoma die etwas extravagantere Handschrift von Fabrice Agrapart.

Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Atoma P23* öffnet sich mit reifer, saftiger Zitrusfrucht und Noten von Lemon Curd, Zitronenzeste und einem Hauch Grapefruit. Dahinter zeigen sich mürber Apfel und Quitte, begleitet von Sesam, feinem Rauch und einer dunkleren, steinigen Würze. Die Nase wirkt reif und durchaus großzügig, bleibt aber durch die mineralischen und rauchigen Komponenten gut konturiert. Ein expressiver, vielschichtiger Chardonnay-Duft, in dem Frucht, Ausbau und Herkunft ineinandergreifen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Atoma P23* zunächst recht füllig und intensiv. Reife Zitrusfrucht trifft auf eine dunkle Gesteinswürze, die an zerstoßenen Stein und Rauch erinnert – fast wie Zitronensorbet auf dunklem Gestein. Dazu kommen eine griffige Textur und eine lebendige Säure, die ordentlich Spannung aufbauen. Der Champagner besitzt durchaus Komplexität und Kraft. Die Intensität dürfte sich mit zunehmender Flaschenreife ins Finale hin verlängern.