

Champagne Laherte Frères - Ultradition Extra Brut -



Cet extra-brut se doit de refléter la diversité des terroirs de la famille Laherte. Il est élaboré à partir de vignes d'une trentaine d'années en moyenne, sur les coteaux sud d'Épernay et la vallée de la Marne. Ici, le pinot meunier domine l'assemblage, à hauteur de 60% environ. Il est associé au chardonnay et à un peu de pinot noir.

La fermentation alcoolique est réalisée en cuves, en barriques et en foudres alors que l'élevage est effectué sur lies fines pendant six mois supplémentaires, avant la mise en bouteille pour la prise de mousse et un vieillissement sur lattes pendant deux ans.

Le nez est d'une expressivité délicate et aérienne. Le jus est serti de fleurs blanches aux arômes à peine capiteux, d'un miel délicat et de notes de noisettes. Lorsqu'on y revient, on décèle ensuite quelques subtiles notes pâtisseries évoquant brioche et chausson aux pommes, mais aussi la belle énergie de fruits estivaux et d'agrumes juteux. L'abricot, la pêche bien mûre, la pomme d'amour et la mandarine gorgée de sucre sont bientôt rejoints par des notes de griotte et de cassis frais. La sensation de fraîcheur se renforce avec l'expression minérale d'une craie humide.

Si la bouche se révèle généreuse et vive, portée par une bulle fouguese mais fine et une tension acidulée stimulante, l'attaque est d'une délicatesse exemplaire. Toute en fleur et apesanteur. Le jus se densifie ensuite pour délivrer des notes plus rondes autour des fruits jaunes et blancs, du miel et de l'abricot sec. On aime le subtil voile oxydatif, avec ses notes de fruits secs, qui vient adoucir les contours d'un jus nerveux. L'emprise du sol, si elle reste discrète, est bien réelle avec ces notes de craie blanche, très finement iodées.

Cet Extra-Brut Ultradition, aux équilibres d'école, fin et complexe, constitue un magnifique rapport prix-plaisir qui égayera un apéritif dînatoire autour de bouquets de crevettes, d'une truite gravlax, d'une belle mortadelle ou encore de gougères au Comté. A table, misez sur une blanquette de volaille aux chanterelles ou aux morilles. Tout simplement irrésistible.

Champagne Laherte Frères - Ultradition Extra Brut -



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles fines nombreuses

Nez : Complexe, mûr et aérien : fleurs blanches, fleur d'oranger, muguet, brioche, chausson aux pommes, miel d'acacia, noisette, abricot, jus de pêche, griotte et cassis frais, mandarine et zeste de citron, une touche beurrée, craie humide

Bouche : Attaque vive, portée par de fines bulles fougueuses et une belle tension acidulée sur les agrumes, adoucie par une touche de fruits secs et des saveurs de fruits jaunes bien mûrs. Longue finale délicatement crayeuse, aux accents subtilement iodés

Accords mets-vins : Idéal sur un apéritif dînatoire autour de bouquets de crevettes, d'une truite gravlax, d'une belle mortadelle ou encore de gougères au Comté et de toast au foie gras. A table, une blanquette de volaille aux chanterelles ou aux morilles



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre (fond large de préférence)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot meunier (60%),
chardonnay (30%) et pinot noir (10%)

Culture : Biologique