Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Noirs Extra-Brut - blanc



Dans la partie sud de la Montagne de Reims, le pinot noir domine. C'est aussi le cas chez Benoît Lahaye qui nous livre avec ce Blanc de Noirs, 100% pinot noir, une interprétation particulièrement équilibrée de ce que peut donner ce cépage sur le terroir solaire et complexe de Bouzy.

Grâce à son exposition plein Sud, le grand cru de Bouzy offre à la vigne les meilleures conditions pour une bonne maturation du fruit, donnant ainsi des vins riches et denses. Mais ici, il faut aussi savoir faire en sorte que la vigne s'imprègne pleinement des qualités du sol, où la couche argilo-calcaire repose sur un sous-sol de craie humide. C'est en profondeur que la plante va trouver fraîcheur et finesse minérale.

La qualité du travail à la vigne et la bio-dynamie, chère à Benoît Lahaye, prennent alors tout leur sens : en préservant la vie des sols, en stimulant la plante, en respectant parfaitement ses cycles, le vigneron parvient ici à obtenir un raisin qui combine à merveille la richesse naturelle du terroir et cette dimension saline, tendue et énergique qui va affiner le vin. Une harmonie d'autant plus appréciable que le millésime est chaud. Ce qui fût le cas sur cette cuvée, principalement issue de la récolte 2015. S'il est composé à 80% de raisins du grand cru de Bouzy (sur le lieu-dit Les Vaux Bétins), ce champagne intègre également une faible proportion de pinot noir issu d'une parcelle au sol très filtrant, du lieu-dit Les Argentières, sur la commune de Tauxières.

Ce Blanc de Noirs est vinifié en fûts, fermentation malo-lactique effectuée, puis vieilli pendant deux ans sur lattes après sa mise en bouteille et sa prise de mousse. Dès le premier nez, il affiche une complexité rare pour un « simple » Brut Sans Année : fruits blancs pochés, petits fruits rouges (framboise, groseille), une touche citronnée, miel fin, gourmandes notes pâtissières et crémeuses évoquant brioche et millefeuille, et surtout une dimension délicatement épicée vous faisant voyager entre grain de café, feuille de tabac séchée, cannelle, curcuma et autre « cinq parfums » asiatiques.

La bouche est splendide, magnifiquement équilibrée entre une matière dense mais très élastique, qui enrobe un fruité particulièrement expressif, et une bulle fine qui souligne avec élégance la dimension minérale, saline et tendue de ce Champagne. La longueur est franchement impressionnante !

Une telle structure et une telle intensité à ce niveau de prix : c'est

franchement rare... et indispensable dans toute bonne cave.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Noirs Extra-Brut - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles

Nez : Sophistiqué et naturel : fruits blancs pochés, framboise écrasée, groseille, citron, miel fin, brioche, millefeuille. Epices : grain de café, feuille de tabac séchée, cannelle, curcuma, « cinq parfums ».

Bouche : Très bel équilibre : matière dense mais très élastique, soutenue par une fine bulle discrète mais suffisamment vive pour souligner la dimension saline et épicée. Très longue persistance.

Accords mets-vins : En apéritif avec une terrine de volaille aux épices ou un jambon ibérique. A table, avec une oie rôtie ou un quasi de veau accompagné d'une fricassée de girolles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique