Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2013 - blanc



Sur ce millésime naturellement frais, l'exposition plein Sud du grand cru de Bouzy a parfaitement joué son rôle, permettant au pinot noir, très majoritaire ici, d'atteindre une maturité optimale et de donner à ce vin une étoffe de tout premier plan.

Les vignes, complantées en 1966 de pinot noir et d'un peu de chardonnay, sont issues d'une seule et même parcelle du lieu-dit « Monts de Tauxières » : elles bénéficient d'un sol brun calcaire très mince, qui laisse rapidement la place au sous-sol de craie humide. Un sous-sol dans lequel le système racinaire puise fraîcheur et intensité minérale qui contre-balancent le caractère plutôt solaire de ce terroir.

Pinot noir et chardonnay (15% à peine sur ce millésime) sont récoltés et pressés ensemble. Les fermentations (y compris la malolactique) et l'élevage se font en fûts, sans aucun intrant et de la façon la plus naturelle qui soit. Après sa mise en bouteille en juin 2014, le vin a continué à vieillir sur ses lies pendant plus de 4 années, jusqu'en septembre dernier.

Ce Grand Cru de Bouzy offre un profil olfactif puissant et équilibré, entre miel, pain chaud, pomme, abricot, fruit de la passion et petits fruits rouges. Le chardonnay, sur ce terroir crayeux, apporte une touche élégante et surtout, rafraîchissante, sur les fleurs blanches d'arbres fruitiers, le zeste de citron et une note poudrée.

Splendide équilibre en bouche : une bulle fine et apaisée, une belle ampleur vineuse en attaque, un milieu de bouche tendu, au toucher délicat, une finale énergique, pleine de fruit et de sol. Tout est là, parfaitement en place. Superbe aujourd'hui comme dans 5 ans pour accompagner une belle volaille de Bresse rôtie !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles fines

Nez : Gourmand et délicat : miel, pain chaud, pomme, abricot, fruit de la passion et petits fruits rouges mais aussi petites fleurs blanches, zestes et une note poudrée.

Bouche : Splendide équilibre : une bulle fine et apaisée, une belle ampleur vineuse en attaque, un milieu de bouche tendu, au toucher délicat, une finale énergique, pleine de fruit et de sol.

Accords mets-vins : Parfait sur une volaille ou un quasi de veau rôtis, accompagnés d'une purée de patate douce et de quelques girolles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une demi-heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (85%), chardonnay (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique