Champagne Benoît Lahaye - Violaine Brut Nature - 2013 - blanc



Benoît Lahaye ne cesse d'approfondir cette voie, encore singulière en Champagne, d'un vin pur, d'un vin de terroir, dont les équilibres naturels se passent volontiers de tout artifice de vinification. Dans une région où l'on a encore souvent la main lourde sur les traitements à la vigne, mais aussi sur l'ajout de sulfites et de sucre à toutes les étapes de l'élaboration du vin, Benoît nous montre brillamment, avec cette cuvée Violaine, que l'on peut produire un grand champagne, pur et racé, le plus naturellement du monde, sans dosage et sans soufre ajouté.

« Violaine » est le fruit d'un assemblage à parts égales de pinot noir et de chardonnay, issus de vignes d'une trentaine d'années plantées sur les sols très crayeux des lieux-dits des Argentières à Tauxières et des Monts des Tours sur le grand cru de Bouzy. Les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles d'une agriculture biologique et bio-dynamique. Un raisin parfaitement mûr et sain, chargé de l'énergie et de la vitalité de son environnement : voilà bien sûr le secret pour faire un grand champagne naturel ! Pour cela, Benoît n'a pas hésité sur ce millésime 2013 à attendre mi-octobre pour vendanger ces deux parcelles.

Du pressurage au dégorgement (4 années plus tard), aucun soufre n'a été ajouté ici. Aucun dosage non plus. Benoît a cru, du début à la fin, aux qualités intrinsèques de son raisin… et il a eu bien raison ! Dès le premier nez, on sent ici une vraie pureté d'expression du fruit et du sol : aux arômes gourmands et crémeux de fruits jaunes et rouges bien mûrs et de frangipane répondent de fines notes florales et anisées, crayeuses et subtilement poivrées, qui rafraîchissent et affinent l'ensemble.

Même sensation d'équilibre en bouche, où le vin se montre particulièrement fluide et élégant, gorgé de fines bulles très tendres. Fruité enrobant et tension saline se combinent à merveille. La seule chose que l'on a envie de se dire en goûtant ce champagne, c'est que la nature est décidément bien faite… pour peu qu'un homme de la trempe de Benoît Lahaye se mette à son service ! Chapeau bas !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Violaine Brut Nature - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et frais : crème de fruits blancs et jaunes, frangipane, petites fruits rouges écrasés, une touche anisée, fleurs blanches, verveine, poivre.

Bouche : Attaque fluide et élégante, portée par de fines bulles tendres. Fruité enrobant, belle tension saline qui active et prolonge la finale. Quelle élégance !

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une demi-heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (50%), chardonnay (50%)

Culture : Biologique et bio-dynamique