# Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Noirs Extra-Brut Grand Cru - 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 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. Majoritairement issu de la récolte 2016, ce Blanc de Noirs est composé à plus de 80% de raisins du grand cru de Bouzy (sur le lieu-dit Les Vaux Bétins). Il 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.

Le vin tranquille est vinifié en fûts, fermentation malo-lactique effectuée. Après sa prise de mousse en bouteille, il vieillit pendant deux ans sur lattes. Dès le premier nez, nous sommes séduits par la finesse et la pureté d'expression du fruit. Prune Reine-Claude et mirabelle, poire pochée, petits fruits rouges acidulés (groseille), une touche d'agrumes évoquant la marmelade anglaise, tarte à la rhubarbe, gelée de coing, abricot confit, quelques notes délicates de curcuma et de pain d'épices, une touche plus suave évoquant praline et sucre d'orge : le bouquet d'une grâce infinie affiche une complexité rare pour un « simple » Brut sans année !

La bouche est splendide d'équilibre et d'intensité : là encore, le fruit mûr et généreux s'épanouit sur le palais, sur des saveurs subtiles d'abricot et de fruits jaunes, rehaussées d'une fine amertume évoquant l'écorce de mandarine et d'orange. Tout au long de la dégustation se dégage une impression de sérénité et de fraîcheur qui nous transporte vers les sous-bois et les berges d'une rivière en automne.

Dense, élastique, raffiné, ce délicieux Blanc de Noirs a tout pour vous

régaler à table, autour d’un risotto aux cèpes ou d’une pintade fermière cuisinée à la façon du regretté Joël Robuchon. Une telle structure et une telle intensité à ce niveau de prix : c’est franchement rare… et indispensable dans toute bonne cave.

**© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Noirs Extra-Brut Grand Cru - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Dorée, fines bulles

**Nez :** Complexe : Reine-Claude, mirabelle, poire pochée, fruits rouges acidulés (groseille), agrumes et marmelade anglaise, tarte à la rhubarbe, gelée de coing, abricot confit, curcuma, pain d'épices, praline et sucre d'orge.

**Bouche :** Splendide d'équilibre et d'intensité : le fruit mûr et généreux s'épanouit sur le palais, sur des saveurs subtiles d'abricot et de fruits jaunes, rehaussés d'une fine amertume d'écorce de mandarine et d'orange. Sensation de fraîcheur.

**Accords mets-vins :** Risotto aux cèpes, pintade farcie cuite en cocotte.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

**Température de service :** 10°

**Ouverture :** Rapide aération dans un verre à fond large.

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Champagne

**Cépage :** Pinot noir

**Culture :** Biologique et bio-dynamique