Champagne Benoît Lahaye - Violaine Brut Nature - 2014 - 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 tout au long de la vinification et de l'élevage.

Ce « Violaine », issu de la récolte 2014, est le fruit d'un assemblage à parts égales de pinot noir et de chardonnay. Les vignes d'une trentaine d'années sont 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 !

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, le bouquet se montre incroyablement pur et complexe : aux arômes gourmands de pomme compotée, de crème de poire et de pêche, se mêlent de nombreuses notes épicées, entre curcuma, poivre et raz-el-hanout, des nuances fraîches et végétales, évoquant le céleri et le cerfeuil, et une douceur gourmande, entre guimauve, sucre d'orge et bêtises de Cambrai… Quel festival d'arômes !

Même sensation d'équilibre en bouche, où le vin se montre particulièrement fluide et élégant, gorgé de fines bulles très tendres. Fruité enrobant, sur la pêche de vigne, l'anone et le kaki, tension et fins amers minéraux se combinent harmonieusement. La finale, énergique et fuselée, impressionne par sa dimension et sa persistance. Voici incontestablement un grand Champagne de gastronomie qui vous régalera pour accompagner une raie au beurre noir, un saumon à l'oseille, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une fondue de poireaux ou encore un risotto aux asperges.

En dégustant cette Cuvée Violaine, on se dit que la nature est décidément bien faite… pour peu qu'un vigneron de la trempe de Benoît Lahaye se mette à son service ! Bravo !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Violaine Brut Nature - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et frais : pomme compotée, de crème de poire et de pêche. Guimauve, bêtises de Cambrai. Nombreuses épices : curcuma, poivre et raz-el-hanout. nuances fraîches et végétales de céleri et de cerfeuil.

Bouche : Attaque fluide et élégante, portée par de fines bulles tendres. Fruité enrobant, sur la pêche de vigne, l'anone et le kaki. tension et fins amers minéraux se combinent à merveille. Finale énergique, fuselée et très persistante.

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir, un saumon à l'oseille, des noix Saint-Jacques rôties accompagnées d'une fondue de poireaux ou encore un risotto aux asperges.

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