Champagne Benoît Lahaye - Brut Nature Grand Cru - blanc



Avec ce Brut Nature, nous entrons immédiatement dans l'univers « signature » de Benoît Lahaye : une cuvée vinifiée le plus naturellement du monde, sans intrant ni dosage, qui met à l'honneur un pinot noir parfaitement mûr, complété d'une touche de chardonnay (10% à peine).

Quant au terroir, c'est bien sûr celui de Bouzy qui est honoré, avec ses sols bruns calcaires, même si 20% environ des raisins proviennent d'une petite parcelle plantée sur le Grand Cru voisin d'Ambonnay. De bien nobles origines pour un Champagne de haut rang !

S'il fait la part belle à la récolte de 2016, millésime au profil subtil, tendu et élancé, ce Brut Nature assemble pour plus de 40% des vins de la réserve perpétuelle qui confèrent à ce Champagne une complexité et une profondeur impressionnantes à ce niveau de prix. Après un vieillissement de deux ans sur lattes et un dégorgement fin 2019, c'est à un véritable vin d'orfèvre que nous avons affaire ici !

Gourmandise des petits fruits rouges, de la poire et d'un coulis de fruits exotiques, douceur de quelques notes briochées et d'une nuance de miel, énergie des agrumes frais, délicatesse des fleurs blanches, tension saline et crayeuse en bouche qui s'équilibre naturellement avec une matière ample et vineuse, il y a décidément dans ce superbe Champagne tout ce que l'on aime. Y compris cette énergie, cette formidable vitalité qu'il tire de son terroir : merci la bio-dynamie !

Sa densité de structure et sa complexité aromatique font de ce Brut Nature un excellent compagnon pour la table : risotto aux noix de Saint-Jacques, linguine aux langoustines ou chapon farci aux girolles, les possibilités ne manquent pas ! Un vrai bijou, à ne surtout pas rater…

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Brut Nature Grand Cru - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles serrées

Nez : Gourmand et aérien : petits fruits rouges, poire et coulis de fruits exotiques, brioche, une nuance de miel, énergie des agrumes frais, fleurs blanches, une touche de fenouil sauvage.

Bouche : Entame dense et vineuse, mais beaucoup d'énergie, le milieu de bouche est parcouru d'une superbe tension saline et crayeuse qui étire le vin et stimule les papilles. Finale très pure et dynamique.

Accords mets-vins : Risotto aux noix de Saint-Jacques, linguine aux langoustines ou chapon farci aux girolles.

Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une demi-heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (90%), chardonnay (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique