Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2012 - blanc



La notion de « grande année » est parfois un peu galvaudée par certaines maisons (marques ?) champenoises en quête d'évènement permanent. Mais en 2012, de l'avis général, on tient un véritable grand millésime, tout en finesse et en intensité de saveurs, dans la lignée de 2008 ou de 1996. Pourtant, cette année-là, la météo printanière particulièrement pluvieuse avait fait craindre le pire, entraînant une énorme pression du mildiou et de fortes baisses des rendements à la clé.

Heureusement, le bel ensoleillement estival et l'exposition plein Sud du grand cru de Bouzy ont parfaitement joué leur rôle, permettant au pinot noir, très majoritaire ici, d'atteindre une maturité idéale, avec une belle richesse en sucres couplée à de bonnes acidités. Autant d'éléments ayant contribué à donner à ce Brut 2012 son éclat rayonnant.

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 s'appuient sur 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 du terroir.

Pinot noir et chardonnay (15% à peine de l'assemblage) 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. Pour ce superbe millésime 2012, parfaitement conscient de la qualité exceptionnelle du vin, Benoît a fait le choix d'un vieillissement prolongé en bouteilles bouchées au liège. En jouant la carte d'une oxydation ménagée, le champagne a gagné en complexité au fil des 7 années passées à vieillir sur lies. Jusqu'à son dégorgement à l'automne dernier.

Ce splendide Grand Cru de Bouzy se révèle particulièrement intense et sophistiqué, entre mousseron, écorce humide, miel, brioche, pomme compotée, fruits à noyau et framboise écrasée. Plus il s'aère, plus sa dimension épicée s'affirme, sur des évocations de muscade et de poivres délicats. Le chardonnay, sur ce terroir crayeux, apporte une touche élégante et surtout, rafraîchissante, entre fleur d'oranger, chèvrefeuille, cerfeuil, zeste de citron et poudre de riz.

La vitalité et l'équilibre en bouche sont absolument remarquables : une bulle fine et apaisée, une matière crémeuse mais très fluide en entame,

un milieu de bouche tendu, au toucher délicat, une finale énergique et résolument saline. Tout est là, parfaitement en place. Un grand champagne de gastronomie qui brillera sur un turbot aux champignons ou un navarin de homard aux morilles.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles fines

Nez : Intense et raffiné : mousseron, écorce humide, miel, brioche, pomme compotée, fruits à noyau et framboise écrasée, muscade, poivres fins. Fleurs d'oranger, cerfeuil, zestes de citron, poudre de riz.

Bouche : Splendide équilibre : une bulle fine, légère et tendre, une matière crémeuse mais très fluide en entame, un milieu de bouche tendu, au toucher délicat, une finale énergique et résolument saline.

Accords mets-vins : Sur de la belle gastronomie classique : un turbot aux champignons ou un navarin de homard aux morilles.

Conseils de service

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

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