

Champagne Laherte Frères - Les Vignes d'Autrefois Extra-Brut - 2018 - blanc



Fort de ses 75 parcelles et micro-parcelles réparties sur quelques-uns des meilleurs terroirs des Coteaux Sud d'Epernay mais aussi de la vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, Aurélien Laherte n'a eu de cesse, depuis ses débuts, d'élargir l'éventail de ses cuvées parcellaires afin de capter et retranscrire au plus près de chaque terroir les nuances de cette véritable mosaïque viticole.

Pour cette cuvée, Aurélien met à l'honneur les plus vieilles vignes de pinot meunier du Domaine, plantées par ses aïeux entre 1947 et 1953. Ces petites parcelles occupent les lieux-dits des Rouges Maisons et des Monts Bougies, au cœur du berceau familial de Chavot. Le pinot meunier s'épanouit sur des sols argilo-limoneux riches en silex, sur un sous-sol crayeux reposant sur des calcaires durs. Aurélien complète l'assemblage avec une vieille vigne située sur le village voisin de Mancy, au lieu-dit Les Hautes Norgeailles : ici, les sols peu profonds sont plus argileux, avant d'atteindre assez rapidement une couche calcaire très drainante, issue du Sparnacien.

Conscient de la richesse naturelle du pinot meunier, surtout sur ces vieilles vignes aux rendements faibles et aux raisins petits et concentrés, Aurélien choisit de bloquer la fermentation malolactique afin de rester au plus près des équilibres naturels d'un fruit bien mûr. C'est d'autant plus pertinent sur un millésime 2018 où l'été bien ensoleillé a permis au meunier d'atteindre de splendides maturités.

Dégorgé en novembre 2021, cet Extra-Brut Les Vignes d'Autrefois nous enchante par sa complexe subtilité aromatique : ici, tout s'entremêle harmonieusement, les arômes vont et viennent dans une joyeuse farandole. On pense aux macarons délicats et raffinés d'un Pierre Hermé. Côté fruit, on croise la cerise, la fraise et la groseille, l'abricot et la prune Reine-Claude, la rhubarbe et la pomme rouge. La roche s'imbrique parfaitement dans le fruit, tantôt crayeuse et effilée, tantôt plus ronde, évoquant davantage un grès qu'un calcaire (on doit peut-être y voir l'influence des argiles). Après plusieurs minutes d'aération, on finit sur une note irrésistiblement gourmande de quatre-quarts parfumé à la fleur d'oranger. C'est un régal !

L'ampleur de bouche est impressionnante : le fruit est à la fois généreux et énergique, déployant des saveurs de confiture de mirabelles et d'abricots, de purée de pomme Boskoop, de marmelade d'agrumes, de jus d'ananas finement acidulé, de kiwi et de fruit de la passion. Au cœur de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cette chair savoureuse et nourrissante se développent des notes plus épicées d'anis de Flavigny et de clou de girofle. La puissance vibratoire et la longueur de la finale sont impressionnantes et finissent de nous plonger dans une sensation presque physique de plénitude.

Voici incontestablement une grande bouteille, que l'on attendra idéalement au moins 3 années supplémentaires avant de l'associer, à table, à une volaille de Bresse à l'estragon, un quasi de veau à la sauge ou une pintade à la rhubarbe accompagnée d'une purée à la façon de Joël Robuchon ou d'une gratin Dauphinois. Autre option, plus maritime : un saumon à l'oseille, en s'inspirant de la recette de chez Troisgros. A table !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Les Vignes d'Autrefois Extra-Brut - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet rose, cordon fin, bulles fournies

Nez : Complexe et subtil : macarons fins, rose et fleurs séchées, cerise, fraise, groseille, abricot et prune Reine-Claude, rhubarbe et pomme rouge. Une touche crayeuse. Quatre-quarts à la fleur d'oranger.

Bouche : Ample et énergique, sur un fruit généreux évoquant confiture de mirabelles et d'abricots, purée de pomme Boskoop, marmelade d'agrumes, jus d'ananas finement acidulé, kiwi et fruit de la passion. Finale épiciée, sur l'anis de Flavigny et le clou de girofle.

Accords mets-vins : Taillé pour la table : une volaille de Bresse à l'estragon, un quasi de veau à la sauge ou une pintade à la rhubarbe accompagnée d'une purée à la façon de Joël Robuchon ou d'une gratin Dauphinois. Un saumon à l'oseille, façon Troiscros.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot meunier

Culture : Biologique, principes biodynamiques