

Champagne Laherte Frères - Les Grandes Crayères Blanc de blancs - 2019 - blanc



Quintessence d'un chardonnay de craie et de pureté, ce Blanc de Blancs extra-brut est issu d'une sélection de deux petites parcelles de la commune de Chavot qui partagent un terroir typique des Coteaux Sud d'Epernay : ici, les sols sont très minces et légers, laissant rapidement la place à la craie du Campanien souvent affleurante.

Les vignes, issues de vieilles sélections massales, ont été plantées en 1953 et 1978. Elles bénéficient d'une exposition Ouest. Aurélien décide en 2014 d'isoler cette petite production parcellaire pour en faire son blanc de blancs millésimé, tout en finesse et en relief minéral.

Ce millésime 2019 exigeant et plein de rebondissements climatiques fut sauvé par de très bonnes fins de maturation qui ont parfaitement préservé les acidités du chardonnay, tandis que les petits rendements ont donné des jus concentrés et expressifs dans leur aromatique. La cuvée Les Grandes Crayères a été vinifiée en barrique de 3 à 10 ans et dégorgée fin 2022. Notons que la fermentation malolactique est bloquée afin de préserver fraîcheur et tension qui viennent équilibrer la complexité et le gras d'un élevage sous bois, sur lies fines.

Au nez, des fleurs blanches aux notes suaves et presque capiteuses (on pense au jasmin, au muguet et à la fleur d'amandier) se mêlent aux fragrances plus tranchantes du citron jaune. L'énergie revigorante du propos est parfaitement tempérée par des arômes de brioche et de beurre doux. On admire à ce stade déjà les équilibres entre les fruits mûrs, autour de la poire et de l'abricot, et l'énergie des épices sur un lit finement crayeux. La précision d'interprétation du fruit et du sol est remarquable.

En bouche, c'est étincelant de fraîcheur gourmande et parfaitement ciselée. Le cédrat et le citron jaune confèrent beaucoup de dynamisme au jus. D'irrésistibles notes pâtisseries surgissent, en milieu de bouche, autour de la gaufre et du chausson aux pommes. On ne s'arrête pas en si bon chemin : la bulle fine et pleine d'allant libère maintenant la chair juteuse d'une poire mûre. La finale convoque la finesse étirée, poudrée, de la craie couplée à de splendides amers.

Un turbot rôti ou un sandre au beurre blanc conviendront à ce petit bijou de finesse et d'intensité. Dans un goût plus terrien, vous pourrez aussi vous régaler avec un filet mignon de porc, accompagné d'une sauce à la moutarde et curry.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un délicieux concentré d'énergie fruité et d'expression du sol.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Les Grandes Crayères Blanc de blancs - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cordon fin, bulles fines

Nez : Élégant, sophistiqué : fleurs blanches aux notes suaves et presque capiteuses (jasmin, muguet et à la fleur d'amandier), citron jaune, brioche et beurre doux. Poire, abricot. Des épices sur un lit finement crayeux.

Bouche : Fraicheur gourmande et parfaitement ciselée. Jus dynamique (cédrat et citron jaune). D'irrésistibles notes pâtisseries, autour de la gaufre et du chausson aux pommes. Bulle fine et pleine. Poire mûre. Longue finale crayeuse avec de splendides amers.

Accords mets-vins : Un turbot rôti, un sandre au beurre blanc conviendront à ce petit bijou de finesse et d'intensité. Dans un goût plus terrien, vous pourrez aussi vous régaler avec un filet mignon de porc, accompagné d'une sauce à la moutarde et curry.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2034

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans un grand verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques