

Champagne Laherte Frères - Les Vignes d'Autrefois Extra-Brut - 2019 - 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 que constitue le patrimoine de vignes familiales.

Pour cette cuvée, Aurélien met à l'honneur les plus vieux pieds de pinot meunier du Domaine, plantés 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, et 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 assez riches en argiles dans les couches supérieures, avant d'atteindre rapidement des calcaires drainants, issus du Sparnacien.

Conscient de la richesse naturelle du pinot meunier, surtout sur ces vieilles vignes 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 2019 aux rendements faibles, où l'été bien ensoleillé a permis au meunier d'atteindre de splendides maturités.

Dégorgé en novembre 2022, cet Extra-Brut Les Vignes d'Autrefois nous enchante par son profil aromatique charmeur et tendre, où les notes de gelée de groseille, de fraise écrasée, de panna cotta au coulis de fruits rouges, mais aussi de pain frais, de gaufre à la vanille et de confiture de lait sont relevées d'une touche rafraîchissante et tonique de zeste de citron et de pamplemousse. Des saveurs de pain d'épices précèdent une touche à la fois pâtissière et acidulée de tarte à la rhubarbe ou de charlotte à la mandarine. C'est un pur régal.

L'ampleur de bouche est impressionnante : le fruit est à la fois généreux et énergique, déployant des saveurs de confiture d'abricots, de marmelade d'agrumes, de kiwi et de fruit de la passion. Au cœur de cette chair savoureuse et nourrissante se développent une dimension végétale complexe aux accents à la fois racinaires et mentholés, ainsi que des notes épicées stimulantes de graine de fenouil et de coriandre. La fin de bouche est juteuse, tonique et vibratoire. Elle nous plonge dans une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

irrésistible sensation 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'un gratin Dauphinois. Autre option, plus maritime : un saumon à l'oseille, en s'inspirant de la recette des Troisgros. A table !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Les Vignes d'Autrefois Extra-Brut - 2019 - blanc



Dégustation et accords

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

Nez : Charmeur et tendre : gelée de groseille, fraise écrasée, panna cotta au coulis de fruits rouges, pain frais, gaufre à la vanille, confiture de lait, zeste de citron, pamplemousse, pain d'épices, tarte à la rhubarbe, charlotte à la mandarine.

Bouche : Ample et énergique, sur un fruit généreux évoquant confiture d'abricots, marmelade d'agrumes, kiwi, fruit de la passion. Accents racinaires et mentholés avec des notes épicées de graine de fenouil et coriandre. Finale juteuse, tonique et vibratoire.

Accords mets-vins : 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'un gratin Dauphinois. Autre option, plus maritime : un saumon à l'oseille, en s'inspirant de la recette



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