Champagne Benoît Lahaye - Rosé de macération Extra-Brut Grand Cru - blanc



Benoît Lahaye signe ici une des expressions les plus subtiles et raffinées d'un rosé de macération champenois. Le pinot noir des meilleurs terroirs de la Montagne de Reims est sublimé comme jamais.

Cette cuvée parcellaire est élaborée à partir des raisins d'une vigne située sur le lieu-dit Les Juliennes, au cœur des coteaux du grand cru de Bouzy. Un terroir dominé par les calcaires bruns en surface, sur un sous-sol crayeux. Son orientation au Sud garantit une maturation lente et très aboutie du pinot noir.

Pour son rosé, Benoît pratique une courte macération en grappes entières, pendant 2 à 3 jours. Après le pressurage, le jus est ensuite vinifié puis élevé en fûts et en jarres de terre cuite, un contenant assez neutre et moins réducteur que les cuves, qui respectent parfaitement la pureté aromatique du fruit.

Dégorgé en décembre dernier, ce Rosé de macération déploie une aromatique complexe, d'un grand raffinement : on voyage entre la pivoine et la rose séchée, l'orange sanguine et la mandarine, la groseille et la cerise fraîche, la pêche de vigne, mais aussi des notes de poivre blanc, de gingembre, de pierre frottée et de noisette grillée. Aérien, raffiné, le bouquet ne cesse de se renouveler, ondoyant avec élégance au-dessus du verre.

La bouche n'est pas en reste, pulpeuse et soyeuse dans son toucher, animée par une bulle très fine et un grain pierreux, salin, d'une incroyable délicatesse. On se régale de gourmandes saveurs de fruits rouges légèrement acidulés. La finale s'étire avec une rare persistance, à la fois aérienne et saline : c'est un pur régal.

Voici un modèle absolu de champagne rosé, à la fois raffiné et gastronomique, qui vous enchantera pour accompagner des sashimis de thon rouge, mais aussi un foie gras poêlé aux groseilles, un chausson au crabe ou des noix de Saint-Jacques snackées au agrumes.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Rosé de macération Extra-Brut Grand Cru - blanc

Dégustation et accords

Robe : Rose aux reflets orangés, fines bulles

Nez : Complexe, raffiné : pivoine et rose fanée, orange sanguine et mandarine, groseille, framboise et cerise fraîche, pêche de vigne, mais aussi des notes de poivre blanc, de gingembre, de pierre frottée et de noisette grillée.

Bouche : Pulpeuse et soyeuse dans son toucher, animée par une bulle très fine et un grain pierreux d'une incroyable délicatesse. On se régale de gourmandes saveurs de fruits rouges légèrement acidulés. Finale étirée, aux accents salins

Accords mets-vins : Des sashimis de thon rouge, mais aussi un foie gras poêlé aux groseilles, un chausson au crabe ou des noix de Saint-Jacques snackées au agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et biodynamique