Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Noirs Extra-Brut Grand Cru - blanc



Dans la partie sud de la Montagne de Reims, le pinot noir domine. C'est aussi le cas chez Benoît Lahaye qui nous livre avec ce Blanc de Noirs, 100% pinot noir, une interprétation particulièrement équilibrée, à la fois vineuse, complexe et raffinée, de ce que peut donner ce cépage sur le terroir solaire et complexe de Bouzy.

Grâce à son exposition plein Sud, le grand cru de Bouzy offre à la vigne les meilleures conditions pour une bonne maturation du fruit, donnant ainsi des vins riches et denses. Mais ici, il faut aussi savoir faire en sorte que la vigne s'imprègne pleinement des qualités du sol, où la couche argilo-calcaire repose sur un sous-sol de craie humide. C'est en profondeur que la plante va trouver fraîcheur et finesse minérale.

La qualité du travail à la vigne et la bio-dynamie, chère à Benoît Lahaye, prennent alors tout leur sens : en préservant la vie des sols, en stimulant la plante, en respectant parfaitement ses cycles, le vigneron parvient à obtenir un raisin qui combine à merveille la richesse naturelle du terroir et cette dimension saline, tendue et énergique qui va affiner le vin. Majoritairement issu de la récolte 2020, un millésime précoce aux fruits juteux et équilibrés, ce Blanc de Noirs fait la part belle au pinot du grand cru de Bouzy (sur les lieux-dits Les Vaux Bétins et Raies Tortues).

Le vin tranquille est vinifié en fûts, fermentation malo-lactique effectuée. Après sa prise de mousse en bouteille, il vieillit pendant deux ans sur lattes. Dès le premier nez, nous sommes séduits par l'éclat et la sensation d'équilibre qui s'en dégage. Prune Reine-Claude et mirabelle, poire pochée et compote de pommes, petits fruits rouges acidulés autour de la groseille et de la framboise, une touche d'agrumes évoquant la marmelade anglaise, des nuances de thé vert, de coriandre fraîche, de verveine et de menthe, quelques notes délicates de curcuma, de poivre blanc et de pain d'épices, une touche plus suave de praline, une autre, chlorophyllienne, sur le céleri : le bouquet affiche une complexité rare pour un « simple » Brut sans année !

La bouche, ample et épicée, est splendide d'équilibre et d'intensité : là encore, le fruit gourmand et plein de vitalité s'épanouit sur le palais, sur des saveurs subtiles d'abricot et de fruits jaunes plongés dans un bain d'épices, rehaussées d'une fine amertume évoquant les écorces d'agrumes. Tout au long de la dégustation se dégage une impression de sérénité et de fraîcheur qui nous transporte vers les sous-bois, les berges d'une rivière en automne mais aussi dans les sous-sols crayeux.

Dense, élastique, raffiné, ce délicieux Blanc de Noirs à la finale élancée, stimulante et poivrée, a tout pour vous régaler à table, autour d'un risotto aux cèpes ou d'une pintade fermière cuisinée dans le style de Joël Robuchon. Ou, plus simplement, un poulet fermier rôti. Une telle complexité et une telle intensité sont franchement rares… Indispensable dans toute bonne cave.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Noirs Extra-Brut Grand Cru - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles

Nez : Complexe : Reine-Claude et mirabelle, poire pochée, petits fruits rouges acidulés (groseille et framboise), une touche d'agrumes sur la marmelade anglaise, des nuances de coing et d'abricot, curcuma, poivre et pain d'épices, praline, herbes fines.

Bouche : Splendide d'équilibre et d'intensité : le fruit mûr et généreux s'épanouit sur le palais, sur des saveurs subtiles d'abricot et de fruits jaunes, rehaussés d'une fine amertume d'écorce d'agrumes. Sensation de fraîcheur.

Accords mets-vins : Risotto aux cèpes, pintade farcie cuite en cocotte, poulet rôtie.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération dans un verre à fond large.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique