Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Blancs Brut Nature - blanc



Toujours curieux de nouvelles expériences, Valérie et Benoît Lahaye ont décidé d'étoffer leur splendide collection de champagnes parcellaires avec ce Blanc de Blancs 100% chardonnay. Si leurs racines sont à Bouzy, au pays du pinot noir, ils n'ont pas hésité à se projeter pour cela un peu plus loin, du côté de la Côte des Blancs. Plus exactement à Voipreux (à côté du premier cru Vertus). C'est ici qu'ils exploitent désormais une toute petite parcelle de vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1952 sur un sol très calcaire du lieu-dit « Monts Ferrés ».

Bien sûr, Benoît ne déroge pas à son très haut niveau d'exigence en matière de méthode culturale et de limitation des rendements. Les sols sont travaillés au cheval et les principes de la biodynamie scrupuleusement respectés.

Il a choisi, pour cette nouvelle édition de son Blanc de Blancs, d'assembler les récoltes de 2020 et 2021, deux millésimes aux profils bien distincts, le premier, précoce, aux aromatiques mûres et gourmandes, le second beaucoup plus tardif, aux acidités bien préservées. Les deux récoltes ont été vinifiées séparément en fûts, sans aucun intrant (et sans ajout de sulfites).

Après l'assemblage et la mise en bouteille, le vin a continué à vieillir sur ses lies pendant deux années supplémentaires avant d'être dégorgé en décembre dernier. Encore une fois, Benoît poursuit son chemin vers un vin totalement naturel, dont les qualités aromatiques et les équilibres intrinsèques doivent se suffire à eux-mêmes. Force est de constater que le pari est largement gagné avec cette cuvée non dosée, d'une grâce étincelante. Fruits secs, acacia, zeste d'agrumes, fruits blancs frais, une délicate touche gourmande évoquant la pâte d'amande et la crème fouettée, de fines notes crayeuses : Benoît signe ici un grand blanc de blancs qui rivalise d'emblée avec les meilleurs.

Même noblesse en bouche, où le vin s'exprime dans un registre à la fois pulpeux et vertical, toujours dynamique, allant de l'avant. Superbe pour accompagner un filet de bar et son émulsion d'agrumes, des Saint-Jacques au cerfeuil ou des langoustines rôties.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Blanc de Blancs Brut Nature - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Raffinement et gourmandise. Fruits secs, acacia, zeste d'agrumes, fruits blancs frais, une touche gourmande évoquant la pâte d'amande et la crème fouettée, de fines notes crayeuses, poivre blanc, gingembre.

Bouche : A la fois pulpeuse et verticale, très dynamique. Finale très équilibrée associant une dimension saline aux fruits blancs et aux herbes fraîches. Grosse longueur, très salivante.

Accords mets-vins : Terrine de cabillaud en gelée aux herbes fines. Filet de bar et émulsion au yuzu, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou langoustines juste rôtis.

Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique