Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2018 - blanc



L’exposition plein Sud du grand cru de Bouzy joue parfaitement son rôle, permettant au pinot noir, très majoritaire ici, d’atteindre une maturité optimale et de donner à ce vin une étoffe et un relief exceptionnels.

Les vignes, complantées en 1966 de pinot noir et d’un peu de chardonnay (20% environ), sont issues d’une seule et même parcelle du lieu-dit « Monts de Tauxières » : elles bénéficient d’un sol brun calcaire très mince, qui laisse rapidement la place au sous-sol de craie humide. Un sous-sol dans lequel le système racinaire puise fraîcheur et intensité minérale qui contre-balancent le caractère plutôt solaire de ce terroir.

Après une année 2017 plutôt difficile pour les vignerons champenois, 2018 leur a clairement redonné le sourire. Les conditions climatiques favorables, bien ensoleillées, ont accouché d'une récolte généreuse, avec des raisins expressifs, juteux et concentrés, offrant un état sanitaire absolument parfait.

Pour cette cuvée millésimée, pinot noir et chardonnay (20% à peine de l’assemblage) sont récoltés et pressés ensemble. Les fermentations (y compris la malolactique) et l’élevage se font en fûts, sans aucun intrant et de la façon la plus naturelle qui soit. Après sa mise en bouteille en juillet 2019, le vin a continué à vieillir sur ses lies pendant plus de 4 années, jusqu’à son dégorgement en décembre dernier.

Ce Grand Cru de Bouzy offre un profil à la fois gurmand et équilibré, entre œillet rouge, rose, miel, pain chaud, pomme caramélisée, pêche jaune, amandine aux poires et petits fruits rouges. Le chardonnay, sur ce terroir crayeux, apporte une touche élégante et surtout, rafraîchissante, sur les boutons d'acacia, la fleur d'oranger, le zeste de citron et une note crayeuse.

Splendide équilibre en bouche : une bulle fine et apaisée, une belle ampleur vineuse en attaque, un milieu de bouche tendu, au toucher souple et soyeux, une finale tonique aux accents acidulés et salins, pleine de fruit et de sol. Tout est là, parfaitement en place. Superbe aujourd’hui sur un carpaccio de bar aux agrumes et herbes fines, comme dans 5 ans pour accompagner des ravioles de homard parsemées de quelques copeaux de melanosporum ou une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux champignons sauvages…

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines

Nez : Gourmand et délicat : œillet rouge, rose, miel, pain chaud, pomme caramélisée, abricot, amandine aux poires et petits fruits rouges. Fleurs du verger, zeste de citron, une touche de craie, de poudre de riz. Poivre blanc.

Bouche : Une bulle fine et apaisée, une belle ampleur vineuse en attaque, un milieu de bouche tendu, au toucher souple et soyeux, une finale tonique aux accents acidulés et salins, pleine de fruit et de sol

Accords mets-vins : Superbe aujourd'hui sur un carpaccio de bar aux agrumes et herbes fines. Plus tard, des ravioles de homard parsemées de quelques copeaux de melanosporum, une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce aux champignons, un quasi de veau rôti au thym

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (80%), chardonnay (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique