

Champagne Laherte Frères - Magnum Blanc de blancs Brut Nature - blanc



Si le Domaine Laherte est l'une des rares adresses champenoises où l'on cultive les 7 cépages autorisés dans l'appellation, c'est bien le chardonnay qui domine. Il occupe près de la moitié des 11 hectares que compte aujourd'hui la propriété familiale.

La plupart des parcelles sélectionnées pour élaborer ce blanc de blancs sont situées sur la commune de Chavot : elles occupent des coteaux en pentes douces aux terres légères d'argiles fines et de craie tendre. Aurélien intègre également des raisins issus de belles parcelles de bas de coteau au coeur de la célèbre Côte des Blancs, sur les premiers crus de Vertus et Voireux.

Soucieux de préserver au maximum l'identité et la pureté du fruit, Aurélien presse directement les jus et les entonne sans débourageage ni ajout de soufre. Adeptes d'une vinification peu interventionniste, ils laissent agir les levures indigènes et bloquent la fermentation malolactique largement avant son terme. Ils privilégient un élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins, en provenance de Beaune, complétés de petits foudres. Le vin de base est assemblé avec 50% environ de vins de réserve.

Dégorgé décembre dernier, ce Brut Nature (non dosé) offre, dès le premier nez, une sensation de fraîcheur minérale et d'énergie fruitée qui semble jaillir du verre pour mieux nous saisir : les notes de pomme Granny ou Reinette se marient à des évocations d'herbes fines mentholées, de racine de gingembre, de poivre blanc, de noisette fraîche et d'agrumes, autour du citron jaune, de la mandarine et du pamplemousse. La présence des calcaires scintille comme autant de fins éclats immaculés puis, progressivement, nous conduit vers une ambiance plus maritime : on pense aux plages normandes à l'atmosphère humide, au sable fin mouillé par un grain... Une composante végétale et chlorophyllienne souligne la fraîcheur du propos, sur des évocations de peau de concombre, de sucrose encore humide de la rosée matinale et de livèche. Les petites fleurs blanches virevoltent au-dessus du verre, renforçant la sensation d'élégance et de pureté qui nous a saisis dès les premiers instants pour ne plus nous quitter.

On aime en bouche le dynamisme d'une matière juteuse et expressive, soutenue par une belle densité de bulles fournies mais fines et légères. Ici coule une eau à la pureté cristalline, charriant des saveurs franches de pommes jaunes et rouges, de citron vert et d'agrumes frais, relevées

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une note épicée évoquant gingembre ou radis rose. On aime la longueur tonique de la finale qui nous ouvre l'appétit.

Lumineux, complet et excitant, ce Blanc de blancs Brut Nature sera aussi à l'aise à l'apéritif, avec des toasts aux rillettes de saumon ou au Brillat-Savarin qu'à table pour accompagner crevettes et langoustines cuites au court-bouillon, servies avec une sauce mousseline, ou encore un tartare de barbue au gingembre et à l'aneth.

Une révélation !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Magnum Blanc de blancs Brut Nature - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles fournies mais fines

Nez : Frais, pur : pomme Granny et Reinette, fleurs blanches, ciboulette, une note mentholée, gingembre, poivre blanc, mie de pain frais, mandarine, citron et pamplemousse, poussière de roche, sables fins mouillés par les embruns, peau de concombre, livèche.

Bouche : Généreuse, juteuse et expressive, autour de la pomme et des agrumes frais, servie par une eau à la pureté cristalline. Une minéralité épicée subtile. Finale droite et persistante, animée d'une touche citronnée.

Accords mets-vins : A l'apéritif, avec des toasts de rillettes de saumon à la ciboulette ou de Brillat-Savarin. A table, avec des crevettes et langoustines cuites au court-bouillon, accompagnées d'une sauce mousseline, ou un tartare de barbe au gingembre et à l'aneth.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques