

Champagne Laherte Frères - Les Rouges Maisons Blanc de Noirs - 2020 - blanc



Pour la première fois sur notre Route des Blancs, ce Blanc de Noirs millésimé, issu d'une parcelle parfaitement située à mi-coteau sur un terroir d'argiles à silex, est une petite merveille de profondeur, de complexité et d'équilibre.

Pour mettre au point son Blanc de Noirs parcellaire et millésimé, Aurélien a pris le temps de sélectionner le terroir idéal, capable de révéler le pinot noir dans toutes ses nuances raffinées, mais aussi dans toute sa profondeur et sa structure de bouche. Il a finalement jeté son dévolu sur une vigne située sur le lieu-dit Les Rouges Maisons, au cœur du finage de Chavot.

Plantée en 1983, elle occupe une parfaite position à mi-coteau, sur des sols assez riches en surface, où les argiles s'entremêlent aux cailloux de silex. Un substrat qui donne au jus structure et profondeur. Le système racinaire plonge ensuite en profondeur dans les couches de calcaire dur, synonyme de finesse et d'énergie saline.

Côté vinification, Aurélien privilégie une fermentation en fûts, malolactique effectuée, avant un élevage sur lies fines pendant 18 mois. Grâce aux équilibres naturels d'un pinot cueilli à pleine maturité, ce Blanc de Noirs, dégorgé en décembre 2023, est ensuite très peu dosé, à peine 2 grammes par litre.

Affichant une robe lumineuse, aux reflets légèrement orangés, et des bulles très fines et parcimonieuses, ce Blanc de Noirs s'ouvre dans un registre subtilement fumé, aux accents automnaux. La quetsche, le pruneau et la griotte au kirch occupent les avant-postes, rejoints par une note de poivre noir puis une dimension florale un peu capiteuse : on pense à des pivoines épanouies, à une rose fanée et au lys. Quelques notes de zeste de pamplemousse rose et une touche d'orange sanguine dynamisent le propos : ils accompagnent des notes d'herbes séchées, entre laurier, baie de genièvre et même une touche de romarin. A l'aération prolongée, l'horizon s'éclaircit, l'atmosphère est de plus en plus aérienne, raffinée. On devine maintenant de petites fleurs blanches, le jasmin, des notes de pierre mouillée. De gourmandes évocations de biscuit rose de Reims et de gaufrette à la framboise complètent un bouquet décidément complexe et bien plus versatile que l'on ne l'imaginait de prime abord.

La bouche, vineuse, profonde, est remarquablement équilibrée entre une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

matière fuselée, animée en permanence d'une acidité expressive, évoquant l'orangette, le physalis et même le kumquat. La persistance est impressionnante : le vin déploie des saveurs de fruits à noyau, de framboise et même de myrtille sauvage, relevés de fins amers poivrés. L'expression saline des calcaires finit d'étirer le jus et de la faire vibrer sur les papilles pendant de longues secondes.

Ce Blanc de Noirs racé est clairement taillé pour la table où il brillera pour accompagner un risotto aux cèpes, servi avec une chiffonnade de jambon ibérique Pata Negra, une pintade cuite en cocotte accompagnée de jeunes navets glacés. Dans quelques années, on pourra certainement aller sur une volaille de Bresse aux morilles.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Les Rouges Maisons Blanc de Noirs - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : lumineuse, aux reflets légèrement orangés, bulles très fines et parcimonieuses.

Nez : quetsche, pruneau, griotte au kirch, poivre noir, pivoines, rose fanée, lys, zeste de pamplemousse rose, orange sanguine, laurier, baie de genièvre, romarin, petites fleurs blanches, jasmin, pierre mouillée, biscuit rose de Reims, gaufrette à la framboise

Bouche : vineuse, profonde, remarquablement équilibrée, matière fuselée animée d'une acidité expressive, persistance impressionnante. Fruits à noyau, framboise et myrtille sauvage relevés de fins amers poivrés. Expression saline des calcaires étirant le jus.

Accords mets-vins : un risotto aux cèpes, servi avec une chiffonnade de jambon ibérique Pata Negra, une pintade cuite en cocotte accompagnée de jeunes navets glacés. Dans quelques années, on pourra certainement aller sur une volaille de Bresse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre (fond large de préférence)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique