

Champagne Laherte Frères - 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 en avril dernier, ce Brut Nature (non dosé) à la bulle très fine offre, dès le premier nez, une sensation de fraîcheur printanière, de pureté et d'énergie évoquant la nature qui renaît. Structuré par une empreinte minérale verticale, effilée, il regorge d'arômes raffinés de petites fleurs du verger, de mimosa et de muguet, mais aussi de jeunes pousses de cerfeuil ou d'aneth. Les notes toniques de citron vert et de pamplemousse, de citron givré, de sorbet à la poire et de kiwi s'accompagnent d'une dimension plus tendre et gourmande évoquant pain au lait, pâte brisée et tarte au citron meringuée. 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 chlorophyllienne s'affirme maintenant sur des évocations de concombre, de livèche et de cosses fraîches, de sucrose encore humide de la rosée matinale. Juteux, cristallin, ce Blanc de blancs nous enchante.

On aime en bouche le dynamisme d'une matière tonique, fuselée et expressive, soutenue par une belle densité de bulles fournies mais fines et légères. Ici coule une eau vive chargée d'agrumes frais, de pomme Granny et de fruit de la passion. Des stimulantes évocations de gingembre, de poivre blanc, de roquette et de sauge électrisent nos papilles. L'élan

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minéral de la finale est remarquable, porté par des notes de silex et de sel gemme. Un Blanc de blancs aux équilibres juste parfaits, à l'énergie revigorante.

Particulièrement excitant et sapide, il nous ouvre l'appétit et nous régalerait sur un tartare de bar aux herbes fines et gingembre, un saumon sauvage mariné Gravlax ou des langoustines du Guilvinec snackées, servies avec une émulsion au cerfeuil.

Une révélation !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Blanc de blancs Brut Nature - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles fournies mais fines

Nez : Frais, cristallin : fleurs de mimosa, de muguet, cerfeuil, aneth.

Citron vert, pamplemousse, citron givré, sorbet (poire, kiwi). Pain au lait, pâte brisée, tarte au citron meringuée. Notes salines, iodées. Concombre, livèche, cosses fraîches, sucrine.

Bouche : Tonique, fuselée et expressive avec une belle densité de bulles fines, légères et fournies. Agrumes frais, pomme Granny, fruit de la passion, gingembre, poivre blanc, roquette, sauge. Finale minérale avec notes de silex et de sel gemme.

Accords mets-vins : Un tartare de bar aux herbes fines et gingembre, un saumon sauvage mariné Gravlax ou des langoustines du Guilvinec snackées, servies avec une émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques