

Champagne Laherte Frères - Petit Meslier Extra-Brut - blanc



Avis aux amateurs : voici une cuvée qui ne ressemble à aucune autre, une rareté exclusivement construite sur le rare et presque oublié cépage Petit Meslier. Dernier-né dans l'imagination foisonnante d'Aurélien, toujours en quête de faire découvrir et apprécier l'extraordinaire diversité du patrimoine viticole familial, cet Extra-Brut est un véritable « OVNI », à l'aromatique complexe, envoûtant et l'énergie franchement communicative.

Rare croisement de gouais blanc et de savagnin, aux rendements très faibles, ce cépage historique de la Champagne a aujourd'hui pratiquement disparu, à quelques rares exceptions près : une poignée de vignerons, conscients de sa singularité aromatique, l'utilisent un peu comme une épice pour « relever » leurs cuvées d'assemblage.

Soucieux de préserver la diversité variétale du vignoble champenois et de faire vivre ce cépage à forte personnalité mais pas facile à travailler, Aurélien décide en 2014 de replanter des sélections massales de petit meslier. Pour cela, il choisit à Chavot une petite parcelle de 35 ares à peine, parfaitement située à mi-coteau sur des sols argilo-limoneux assez profonds, et un sous-sol de craie tendre.

Ce singulier Champagne 100% petit meslier est vinifié puis élevé sur lies fines en fûts bourguignons, malolactique réalisée. Assemblé avec 40% de vin de réserve, il est ensuite vieilli sur lattes, après sa prise de mousse, pendant 3 ans : une période pendant laquelle il va développer son aromatique et patiner une structure de bouche à la fois tonique et dense, typique de ce cépage.

Cette cuvée confidentielle, dégorgée fin 2024, séduit par son aromatique intense, singulière, empreinte d'une fraîcheur exaltante et d'une énergie communicative. Une fraîcheur que l'on perçoit même à l'œil, sur une robe citronnée aux fins reflets verts. Les arômes toniques de fruits blancs juste cueillis, de zeste de citron et de pamplemousse jaillissent du verre, accompagnées de nombreuses herbes fines et plantes de montagne : on reconnaît le cerfeuil, la coriandre, une touche de sauge, une pointe d'armoise. L'expression minérale est vivifiante, évoquant le caillou mouillé, le sable d'une plage à marée descendante, les algues et les embruns iodés. Une touche de cardamome complète cette composition complexe et réjouissante.

La bouche est à la fois texturée, gourmande et vive, soutenue par de fines

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bulles serrées mais légères, et une tension acidulée qui fait chanter le fruit et le sol sur les papilles. On retrouve cette dimension épicée très stimulante, entre gingembre, cardamome, roquette poivrée, mais aussi la verveine et la livèche. Autant de saveurs qui viennent au soutien d'un fruité pur et tonique, mêlant pomme Granny, kiwi, poire et rhubarbe. Un concentré de vitalité, aux équilibres remarquables et à l'allonge impressionnante.

Ce rarissime et singulier Petit Meslier Extra-Brut vous réglera sur des sashimis accompagnés d'un peu de wasabi, un plateau de crustacés servi avec une mayonnaise aux herbes fines mais aussi des plats aromatiques et finement épicés, comme un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lotte.

Une expérience unique, qui nous dit avec éclat et sincérité combien il eût été dommage d'oublier le Petit Meslier dans l'encépagement champenois !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Petit Meslier Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fournies mais fines

Nez : Singulier, frais et énergique : fruits blancs, zeste de citron, pamplemousse, herbes fines et plantes de montagne cerfeuil, coriandre, sauge, armoise, caillou mouillé, sable d'une plage à marée descendante, algues, embruns iodéscardamome.

Bouche : Texturée, gourmande et vive, entre fines bulles serrées mais légères, et tension acidulée. Dimension épicée (gingembre, cardamome, roquette poivrée, verveine, livèche) et fruité pure et tonique (pomme Granny, kiwi, poire, rhubarbe). Longue finale.

Accords mets-vins : Des sashimis accompagnés d'un peu de wasabi, un plateau de crustacés servi avec une mayonnaise aux herbes fines mais aussi des plats aromatiques et finement épicés, comme un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Petit Meslier

Culture : Biologique, principes biodynamiques