

Champagne Laherte Frères - Ultradition Extra Brut - blanc



Cet extra-brut se doit de refléter la diversité des terroirs de la famille Laherte. Il est élaboré à partir de vignes d'une trentaine d'années en moyenne, sur les coteaux sud d'Epernay et la vallée de la Marne. Ici, le pinot meunier domine l'assemblage, à hauteur de 60% environ. Il est associé au chardonnay et à un peu de pinot noir.

La fermentation alcoolique est réalisée en cuves, en barriques et en foudres alors que l'élevage est effectué sur lies fines pendant six mois supplémentaires, avant la mise en bouteille pour la prise de mousse et un vieillissement sur lattes pendant deux ans. L'assemblage, dédorgé en juin dernier, compte environ 40% de vins de réserve qui apporte un supplément de complexité et de rondeur de texture.

Le nez est d'une expressivité délicate et aérienne. Le jus est serti de fleurs blanches aux arômes à peine capiteux, d'un miel délicat, de notes de noisettes et de noix de muscade. Lorsqu'on y revient, on décèle ensuite quelques subtiles notes pâtisseries évoquant brioche et chausson aux pommes, mais aussi la belle énergie de fruits estivaux et d'agrumes juteux. L'abricot, la pêche bien mûre, la pomme d'amour et la mandarine gorgée de sucre sont bientôt rejoints par des notes de griotte et de cassis frais. La sensation de fraîcheur se renforce avec l'expression minérale d'une craie humide.

Si la bouche se révèle généreuse et vive, portée par une bulle fouguese mais fine et une tension acidulée stimulante, l'attaque est d'une délicatesse exemplaire. Toute en fleur et apesanteur. Le jus se densifie ensuite pour délivrer des notes plus rondes autour des fruits jaunes et blancs, du miel et de l'abricot sec. On aime le subtil voile oxydatif, avec ses notes de fruits secs, qui vient adoucir les contours d'un jus nerveux. L'emprise du sol, si elle reste discrète, est bien réelle avec ces notes de craie blanche, très finement iodées.

Cet Extra-Brut Ultradition, aux équilibres d'école, fin et complexe, constitue un magnifique rapport prix-plaisir qui égayera un apéritif dînatoire autour de bouquets de crevettes, d'une truite gravlax, d'une belle mortadelle ou encore de gougères au Comté. A table, misez sur une blanquette de volaille aux chanterelles ou aux morilles. Tout simplement irrésistible.

Champagne Laherte Frères - Ultradition Extra Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles fines
nombreuses

Nez : Complexe, mûr et aérien : fleurs
blanches, fleur d'oranger, muguet,
brioche, chausson aux pommes, miel
d'acacia, noisette, abricot, jus de
pêche, griotte et cassis frais,
mandarine et zeste de citron, une
touche beurrée, craie humide

Bouche : Attaque vive, portée par de
fines bulles fougueuses et une belle
tension acidulée sur les agrumes,
adoucie par une touche de fruits secs
et des saveurs de fruits jaunes bien
mûrs. Longue finale délicatement
crayeuse, aux accents subtilement
iodés

Accords mets-vins : Idéal sur un
apéritif dînatoire autour de bouquets
de crevettes, d'une truite gravlax,
d'une belle mortadelle ou encore de
gougères au Comté et de toast au foie
gras. A table, une blanquette de
volaille aux chanterelles ou aux
morilles



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot meunier (60%),
chardonnay (30%) et pinot noir (10%)

Culture : Biologique