# Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut Millésimé - 2014 - blanc




Sur ce millésime aux équilibres plutôt frais et toniques, l’exposition plein Sud du grand cru de Bouzy a parfaitement joué son rôle, permettant au pinot noir, très majoritaire ici, d’atteindre une maturité optimale et de donner à ce vin une étoffe de tout premier plan.

Les vignes, complantées en 1966 de pinot noir et d’un peu de chardonnay, sont issues d’une seule et même parcelle du lieu-dit « Monts de Tauxières » : elles bénéficient d’un sol brun calcaire très mince, qui laisse rapidement la place au sous-sol de craie humide. Un sous-sol dans lequel le système racinaire puise fraîcheur et intensité minérale qui contrebalancent le caractère plutôt solaire de ce terroir.

Pinot noir et chardonnay (20% environ sur ce millésime) sont récoltés et pressés ensemble. Les fermentations (y compris la malolactique) et l’élevage se font en fûts, sans aucun intrant et de la façon la plus naturelle qui soit. Pour cette cuvée, Benoît a prolongé le vieillissement sur lattes pendant 9 années au total, après avoir pris le soin d'agrafer des bouchons liège, afin de permettre au champagne de "respirer" un minimum pendant cette longue période. In temps très étiré, gage d’une plus grande complexité.

Dégorgé fin 2024, ce Grand Cru de Bouzy offre aujourd’hui un profil olfactif puissant et équilibré, entre miel, pain chaud, praline, pomme, abricot, fruit de la passion et petits fruits rouges. Le chardonnay, sur ce terroir crayeux, apporte une touche élégante et surtout, rafraîchissante, sur les fleurs blanches d’arbres fruitiers, le zeste de citron et une note poudrée. Avec la patine du temps, on sent poindre quelques nuances plus automnales de sous-bois et de champignons frais, évoquant chanterelle et amanite des césars.

Splendide équilibre en bouche : une bulle fine et apaisée, une belle ampleur vineuse en attaque, un milieu de bouche tendu, au toucher délicat, une longue finale énergique et salivante, pleine de fruit et de sol. Tout est là, parfaitement en place. Superbe aujourd’hui comme dans 5 ans pour accompagner une belle volaille de Bresse rôtie accompagnée d’une fricassée de girolles. Mais aussi des ris de veau cloutés de truffes !

**© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

# Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut Millésimé - 2014 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune paille, bulles fines

**Nez :** Gourmand et délicat : miel, pain chaud, pomme, abricot, fruit de la passion et petits fruits rouges mais aussi petites fleurs blanches, zestes et une note poudrée.

**Bouche :** Splendide équilibre : une bulle fine et apaisée, une belle ampleur vineuse en attaque, un milieu de bouche tendu, au toucher délicat, une finale énergique, pleine de fruit et de sol.

**Accords mets-vins :** Parfait sur une volaille ou un quasi de veau rôtis, accompagnés d'une purée de patate douce et de quelques girolles.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

**Température de service :** 10°

**Ouverture :** Aération d'une heure en bouteille

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Champagne

**Cépage :** Pinot noir (80%), chardonnay (20%)

**Culture :** Biologique et biodynamique