Champagne Benoît Lahaye - Violaine Brut Nature - blanc



Benoît Lahaye ne cesse d'approfondir cette voie, encore singulière en Champagne, d'un vin pur, d'un vin de terroir, dont les équilibres naturels se passent volontiers de tout artifice de vinification. Dans une région où l'on a encore souvent la main lourde sur les traitements à la vigne, mais aussi sur l'ajout de sulfites et de sucre à toutes les étapes de l'élaboration du vin, Benoît nous montre brillamment, avec cette cuvée Violaine, que l'on peut produire un grand champagne, équilibré et racé, le plus naturellement du monde, sans dosage et sans soufre ajouté tout au long de la vinification et de l'élevage.

Ce « Violaine », issu d'une très belle récolte 2020, est le fruit d'un assemblage à parts égales de pinot noir et de chardonnay. Les vignes d'une trentaine d'années sont plantées sur les sols très crayeux de deux lieux-dits limitrophes, les Argentières à Tauxières et les Monts des Tours sur le grand cru de Bouzy. Les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles d'une agriculture biologique et biodynamique. Un raisin parfaitement mûr et sain, chargé de l'énergie et de la vitalité de son environnement : voilà bien sûr le secret pour faire un grand champagne naturel !

Du pressurage au dégorgement (plus de 4 années plus tard, en décembre dernier), aucun soufre n'a été ajouté ici. Aucun dosage non plus. Benoît a cru, du début à la fin, aux qualités intrinsèques de son raisin… et il a eu bien raison!

Dès le premier nez, le bouquet se montre incroyablement pur et complexe : passée une première touche grillée évoquant amandes et noisettes torréfiées, on tombe sous le charme d'arômes gourmands de pomme compotée, de crème de poire et de pêche, de frangipane. Surgissent ensuite de nombreuses notes épicées, entre curcuma, poivre et carvi, une touche d'écorce d'agrumes ainsi que des nuances fraîches et végétales, évoquant le céleri ou un cerfeuil finement anisé. Au deuxième nez, on évolue vers une douceur plus crémeuse, entre guimauve, suc de violette et bêtises de Cambrai… Quel festival d'arômes !

Même sensation d'équilibre en bouche, où le vin se montre particulièrement fluide et élégant, gorgé de fines bulles tendres. Le fruité enrobant, presque crémeux de l'entame, sur les fruits jaunes, précède un milieu de bouche vif, parcouru d'une belle tension minérale. La finale, énergique et fuselée, impressionne par sa dimension et sa persistance. Voici incontestablement un grand Champagne de gastronomie qui vous

régalera pour accompagner une raie au beurre noir, un saumon à l'oseille, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une fondue de poireaux ou encore un risotto aux asperges.

En dégustant cette Cuvée Violaine, on se dit que la nature est décidément bien faite… pour peu qu'un vigneron de la trempe de Benoît Lahaye se mette à son service. Bravo !

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Violaine Brut Nature - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et frais : pomme compotée, crème de poire et de pêche, frangipane. Curcuma, poivre et carvi, ainsi que des nuances fraîches et végétales, évoquant céleri et cerfeuil finement anisé. guimauve, bêtise de Cambrai.

Bouche : Fluide et élégant, gorgé de fines bulles tendres. Le fruité enrobant, presque velouté de l'entame, sur les fruits jaunes, précède un milieu de bouche vif, parcouru d'une belle tension minérale. Finale, énergique et fuselée, très persistante

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir, un saumon à l'oseille, des noix Saint-Jacques rôties accompagnées d'une fondue de poireaux ou encore un risotto aux asperges.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une demi-heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (50%), chardonnay (50%)

Culture : Biologique et bio-dynamique