Champagne Benoît Lahaye - Le Jardin de la Grosse Pierre Grand Cru - blanc



Voici certainement un des champagnes les plus complexes et envoûtants que nous ayons dégustés depuis bien longtemps. Il faut dire que cette cuvée est issue d'un assemblage absolument unique intégrant pas moins de 7 cépages.

Véritable « témoin » de l'histoire des vins de Champagne, ce « Jardin de la Grosse Pierre » est aussi le nom de cette parcelle singulière de vieilles vignes, sur le grand cru de Bouzy, complantée entre 1923 et 1952, avec les cépages « classiques » de l'appellation (pinot noir, pinot meunier et chardonnay) mais aussi d'autres variétés historiques de la région, aujourd'hui malheureusement oubliés ou presque, comme l'arbanne, le petit meslier, le fromenteau ou encore le pinot blanc.

Cherchant une expression pure et sincère de la rencontre des fruits avec le terroir et le sol brun calcaire de Bouzy, Benoît fait le choix de vendanger l'ensemble des raisins le même jour et de les presser ensemble. La cuvée est issue de la récolte 2021, qui a donné des jus à la fois expressifs, ciselés et toniques.

Après une vinification en fûts (fermentation malolactique effectuée), le vin est mis en bouteille pour sa prise de mousse avant de passer plus de 3 ans à vieillir sur lattes, jusqu'à son dégorgement en novembre dernier. Tout à sa quête d'un vin de terroir, sans artifice, Benoît élabore ce sensationnel Champagne sans aucun dosage.

Le résultat est magnifique de puissance contenue et de raffinement. Le bouquet, original et élégant, se révèle par touches successives : le massepain et la brioche, la pomme au four, la pêche compotée, de délicates notes marines évoquant les coquillages et le gros sel marin, de petits fruits rouges frais et acidulés, entre griotte et groseille, les fruits confits, la cannelle, une touche mentholée, une autre anisée… La riche palette aromatique se déploie harmonieusement.

La bouche est splendide : porté par des bulles fines et légères, le vin se montre à la fois ample, plein de sève mais très énergique. Toujours en mouvement, il n'en finit pas de danser sur les papilles, comme porté par une brise légère. La persistance est remarquable, mêlant une fois encore, fruits et épices avec un naturel confondant. Du grand art!

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Le Jardin de la Grosse Pierre Grand Cru - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Très complet : le massepain et la brioche, la pomme au four, la pêche compotée, des notes marines évoquant les coquillages, griotte et groseille acidulées, les fruits confits, la cannelle, une touche mentholée, une autre anisée

Bouche : Attaque ample, séveuse mais très énergique et fraîche, portée par une brise marine. Belle acidité mûre qui vibre sur le palais. Très grosse persistance sur le fruit et les épices.

Accords mets-vins : Feuilletés aux Saint-Jacques, risotto aux fruits de mer, lotte en sauce safranée. Tome de brebis.

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, pinot meunier, chardonnay, pinot blanc, petit meslier, arbanne, fromenteau.

Culture : Biologique et bio-dynamique