Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2008

Voici certainement une des plus profondes et élégantes expressions du terroir de Bouzy, avec ce Champagne qui a passé 10 ans à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé en septembre dernier !

Les vignes, complantées en 1966 de pinot noir (80% environ) et 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 contre-balance le caractère plutôt solaire de ce terroir.

Si les conditions climatiques du millésime 2008 (avec son printemps assez pluvieux et son début d'été frais) pouvait faire craindre des manques de maturité des raisins, le très bel ensoleillement d'automne couplé à la limitation des rendements ont permis de cueillir ici des raisins concentrés, aux équilibres sucres-acidité annonciateurs d'une grande capacité au vieillissement. Au final, 2008 est bel et bien un très grand millésime champenois !

Benoît Lahaye l'a bien compris : il a donc logiquement décidé de conserver en cave une partie de cette petite production, après avoir vinifié et élevé le vin pendant 9 mois en fûts. Bien lui en a pris, tant ce Grand Cru affiche aujourd'hui un profil tout en nuances et d'une rare profondeur, à supposer que l'on prenne le temps de le laisser s'aérer un bon moment. Noix et noisette fraîche, pomme Granny, gelée de coing et citron vert, brioche, confiture de cerise noire, une touche de muscade, une autre de cannelle… le bouquet se révèle peu à peu dans un grand raffinement.

Magnifique texture en bouche, soyeuse, portée par des bulles très fines : le fruité mûr et patiné s'accompagne d'une sensation de fraîcheur apportée par le sol calcaire. La longueur en bouche impressionne. Plus qu'un champagne, un grand vin de gastronomie qui soutiendra parfaitement un homard en sauce ou des ris de veau ! Une rareté absolue, réservée aux "initiés", à déguster en tout petit comité.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Grand Cru Extra-Brut - 2008

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille à dorée, bulles fines

Nez : Subtil : noix et noisette fraîche, pomme Granny, gelée de coing et citron vert, brioche, confiture de cerise noire, une touche de muscade, une autre de cannelle

Bouche : Texture soyeuse, le fruité mûr et patiné s'accompagne d'une sensation de fraîcheur apportée par le sol calcaire. Enorme persistance.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2008

Type : Vin blanc effervescent extra-brut (dosage : 4 gr)

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

Culture : Biologique et bio-dynamique