Champagne Benoît Lahaye - Brut Nature Grand Cru -

Avec ce Brut Nature, nous entrons immédiatement dans l'univers « signature » de Benoît Lahaye : une cuvée vinifiée le plus naturellement du monde, sans intrant ni dosage, qui met à l'honneur un pinot noir parfaitement mûr, complété d'une touche de chardonnay (10% à peine).

Quant au terroir, c'est bien sûr celui de Bouzy qui est honoré, avec ses sols bruns calcaires, même si 20% environ des raisins proviennent d'une petite parcelle plantée sur le Grand Cru voisin d'Ambonnay. De bien nobles origines pour un Champagne de haut rang !

S'il fait la part belle à la récolte de 2017, une année marquée par des rendements malheureusement très limités, ce Brut Nature assemble près de 40% des vins de la réserve perpétuelle qui confèrent à ce Champagne une complexité et une profondeur impressionnantes. Après un vieillissement de deux ans sur lattes et un dégorgement à l'automne 2020, c'est à un véritable vin d'orfèvre que nous avons affaire ici : tout s'ordonnance avec un naturel confondant et une admirable précision.

Gourmandise des petits fruits rouges (framboise et groseille surtout), de la poire et d'un coulis de pêche, nuance grillée évoquant la noisette torréfiée, douceur de quelques notes de mie de pain, de brioche et de miel, énergie des agrumes frais, citron vert en tête, délicatesse des fleurs blanches, tension saline et crayeuse en bouche qui s'équilibre naturellement avec une matière ample et délicatement crémeuse : la justesse d'expression de ce Brut non dosé est absolument remarquable. Et que dire de cette énergie, de cette formidable vitalité qu'il tire du terroir : on adore et on a furieusement envie de remercier la bio-dynamie !

Sa densité de structure et sa complexité aromatique font de ce Brut Nature un excellent compagnon pour la table : risotto aux noix de Saint-Jacques, linguine aux langoustines mais aussi une volaille farcie aux girolles, les possibilités ne manquent pas ! Un vrai bijou, à ne surtout pas rater…

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Vos vins seront expédiés à partir du 15 février 2021.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Benoît Lahaye - Brut Nature Grand Cru -

Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles serrées

Nez : Gourmand et aérien : noisette grillée, mie de pain, petits fruits rouges, poire et coulis de pêche, miel, énergie des agrumes frais (citron vert), fleurs blanches, une touche de fenouil sauvage.

Bouche : Entame dense et vineuse, mais beaucoup d'énergie et de vitalité, le milieu de bouche est parcouru d'une superbe tension saline et crayeuse qui étire le vin et stimule les papilles. Finale très pure et dynamique.

Accords mets-vins : Risotto aux noix de Saint-Jacques, linguine aux langoustines ou chapon farci aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une demi-heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent sec (non dosé).

Cépage : Pinot noir (90%), chardonnay (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique