

Champagne Laherte Frères - Les Grandes Crayères Blanc de blancs - 2018



Quintessence d'un chardonnay de craie et de pureté, ce Blanc de Blancs extra-brut est issu d'une sélection de deux petites parcelles de la commune de Chavot qui partagent un terroir typique des Coteaux Sud d'Epernay : ici, les sols sont très minces et légers, laissant rapidement la place à la craie du Campanien souvent affleurante. Les vignes, plantées en 1953 et 1978, bénéficient d'une exposition Ouest.

Sur ce généreux millésime 2018, aux maturités particulièrement abouties, la cuvée Les Grandes Crayères a été vinifiée en barrique de 3 à 10 ans. La fermentation malolactique a été bloquée afin de préserver fraîcheur et tension qui viennent équilibrer la complexité et le gras apportés par l'élevage sous bois et sur lies fines.

Le nez est vif, frétilant. Ce champagne offre tout d'abord une expression minérale solide et tranchante, suivie de quelques notes briochées et biscuitées. Voici pour l'assise. Le reste offre une succession de délicates notes de fraise des bois, de fleur blanche, de citron jaune ou encore de tabac blond. L'ensemble se fait ensuite caressant, révélant la présence réconfortante de fruits mûrs et juteux parmi lesquelles on reconnaît la poire Conférence et la pêche blanche.

En bouche, l'attaque vive et claire offre des notes citronnées doublées d'amers élégants. Il y a là beaucoup de distinction et de dynamisme. Le milieu de bouche se déploie dans un registre plus suave, de crêpe ou de gaufre, de chausson aux pommes ou d'amandine aux poires. Le vin se hisse sur la pointe des pieds, se fait soudainement plus gras, plus large avec quelques arômes de sous-bois et de champignon. Les bulles vives mais pas agaçantes portent cette matière dense et scintillante. Une trame crayeuse plus affûtée annonce une finale épatante de fraîcheur et de profondeur.

Nous recommanderons des poissons d'eau douce : sandre, brochet ou truite. Des quenelles de brochet aux écrevisses seront toutes indiquées sur ce grand champagne, à la fois vineux et délicat, ou encore un sandre au beurre blanc. Dans un registre plus terrien, vous pourrez jouer la carte du filet mignon de porc, accompagné d'une sauce légère au curry doré et à la moutarde. Une classe tout terrain qui sublimerait les belles tables.

Coup de cœur garanti !

Champagne Laherte Frères - Les Grandes Crayères Blanc de blancs - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cordon fin, bulles fines

Nez : Élégant, sophistiqué : craie, éclat de pierre, biscuit rose et brioche à la fleur d'oranger, fraise des bois, pomme Boskoop, poire Conférence et pêche blanche, fleurs du verger, citron jaune, tabac blond.

Bouche : Une attaque vive aux notes citronnées relevées d'amers élégants. Le milieu de bouche invite des notes plus suaves, de crêpe ou de gaufre, de chausson aux pommes ou d'amandine aux poires. Une évocation de sous-bois. Finale crayeuse épatante de fraîcheur.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, quenelle de brochet sauce aux écrevisses. Un filet mignon de porc cuit à basse température nappé d'une sauce crémeuse curry-moutarde. Dans quelques années, un turbot rôti aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2033

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans un grand verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques