Champagne Laherte Frères - Petit Meslier Extra-Brut -

Avis aux amateurs : voici une cuvée qui ne ressemble à aucune autre, une rareté exclusivement construite sur le rare et presque oublié Petit Meslier. Dernier-né dans l'imagination foisonnante d'Aurélien, toujours en quête de faire découvrir et apprécier l'extraordinaire diversité du patrimoine viticole familial, cet Extra-Brut est un véritable « OVNI », à l'aromatique fascinante évoquant tout autant une Chartreuse verte qu'un vin de Champagne!

Rare croisement de gouais blanc et de savagnin, aux rendements très faibles, ce cépage historique de la Champagne a aujourd'hui pratiquement disparu, à quelques rares exceptions près : une poignée de vignerons, conscients de sa singularité aromatique, l'utilisent un peu comme une épice pour « relever » leurs cuvées d'assemblage.

Soucieux de préserver la diversité variétale du vignoble champenois et de faire vivre ce cépage à forte personnalité, Aurélien décide en 2014 de replanter des sélections massales de petit meslier. Pour cela, il choisit à Chavot un terroir de milieu de coteaux, avec des sols argilo-limoneux assez profonds, sur un sous-sol de craie tendre.

Ce singulier Champagne 100% petit meslier est vinifié puis élevé sur lies fines en fûts bourguignons, malolactique réalisée. Assemblé avec 40% de vin de réserve, il est ensuite vieilli sur lattes, après sa prise de mousse, pendant 3 ans : une période pendant laquelle il va développer son aromatique et patiner une structure de bouche plutôt riche et souple, typique de ce cépage.

Découvert en avril dernier, cette cuvée ultra-confidentielle (la parcelle de petit meslier compte à peine 35 ares) nous a fascinés par son aromatique puissante et sophistiquée, autour des herbes de montagne et des épices rares, nous rappelant génépi et autres chartreuses vertes. Au premier nez, les notes de cardamome verte, d'armoise, de marjolaine, de verveine, de violette, de bâton de réglisse mais aussi de mystérieuses herbes à décoction jaillissent du verre, accompagnant un fruit expressif et mûr, entre pêche jaune, poire et ananas.

La bouche est à la fois souple, gourmande et vive, soutenue par de fines bulles serrées mais légères. On retrouve cette dimension épicée, entre curry vert, cardamome et graine de coriandre, qui relève la douceur d'un fruit généreux et bien mûr. Plus on avance vers la finale, plus la matière se tend, gainée par l'expression des sols et une touche acidulée de rhubarbe. Bien que les vignes soient encore jeunes, la longueur de bouche est déjà impressionnante.

Ce rarissime et singulier Petit Meslier Extra-Brut vous régalera sur une

cuisine aromatique et épicée : on pense à un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lotte.

Une expérience unique !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Petit Meslier Extra-Brut -

Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fournies mais fines

Nez : Singulier, chlorophyllien et épicé : cardamome verte, armoise, marjolaine, romarin, verveine, violette, bâton de réglisse mais aussi de mystérieuses herbes à décoction. Pêche jaune, poire, ananas séché.

Bouche : Généreuse, souple mais tendue, autour des fruits blancs et des agrumes frais, relevés d'épices (curry vert, poivre, cardamome). Finale droite et persistante, animée d'une touche acidulée de rhubarbe.

Accords mets-vins : Pour accompagner une cuisine aromatique et épicée : un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lotte.

Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Petit Meslier

Culture : Biologique, principes biodynamiques