Champagne Laherte Frères - Les Longues Voyes R19 - 2019

Issu d’une maison familiale fondée en 1899 à Chavot, Aurélien Laherte figure parmi les vignerons les plus doués de sa génération. Il s’emploie à révéler la plus pure expression de ses terroirs dans le respect du vivant au moyen d’une viticulture privilégiant les pratiques naturelles. Sélection massale, raisins cueillis à l’optimum de maturité, pressurage délicat, vinification parcellaire, dosage minimal, Aurélien met tout en œuvre pour parvenir à la plus pure expression du fruit et du sol.

Avec ce blanc de noirs 2019, issu de vignes en premier cru des flancs des coteaux sud de la Montagne de Reims, Aurélien rend toute sa gloire au pinot noir champenois.

Millésime aux maturités exceptionnelles et aux petits rendements, 2019 présente un profil gourmand à la très belle richesse aromatique. Aurélien a su magnifier la vendange avec de lentes fermentations sur levures indigènes, en barrique, avant d’effectuer les malolactiques, puis un élevage tout en douceur de 18 mois sur lies fines. S’en suit un vieillissement de deux ans sur lattes, jusqu’au dégorgement fin 2022.

Dès l‘ouverture, le nez évoque un pinot noir dense, glorieux et conquérant qui s’offre à nous. Il convoque les fruits rouges comme la fraise des bois, la fraise Cléry et la cerise griotte. La pêche blanche, la poire et la mirabelle viennent tonifier l’ensemble, délicatement rafraîchies par des notes florales de pivoine et de rose. De subtils arômes de brioche, de pain chaud et de pralin rajoutent profondeur et complexité à ce vin aux parfums intenses et éclatants. La promesse d’un grand champagne d’auteur.

La bouche crémeuse est un ravissement, égayée de fines bulles qui dansent comme des ballerines drapées de soie. Le jus est ample, vineux, les fruits rouges épousent la myrtille et la mûre. Un trait citronné et des fruits jaunes comme la pêche et la mirabelle apportent un supplément d’énergie. Une subtile trame crayeuse rappelle le sous-sol calcaire, enrobée par les saveurs gourmandes de noisette et de massepain. C’est aussi tout le talent de vinificateur d’Aurélien qui s’exprime dans ce champagne racé, hautement complexe et profond, à l’équilibre magistral entre richesse et fraîcheur.

C’est un vrai champagne de gastronomie qui tonifiera le fondant d’un foie gras poêlé aux pommes ou aux pêches. Son faible dosage répondra à merveille à la texture d’un saumon délicatement fumé ou d’un jambon de Pata Negra bien né. Vous vous régalerez aussi du mariage avec une côte de veau à la Maréchale ou un risotto à l'appenzeller et aux champignons !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Laherte Frères - Les Longues Voyes R19 - 2019

Dégustation et accords

Nez : Dense, glorieux et conquérant : fruits rouges (fraise des bois, fraise Cléry, cerise griotte). Pêche blanche, poire, mirabelle, pivoine, rose, brioche, pain chaud, pralin.

Bouche : Crémeuse, égayée de fines bulles. Jus ample, vineux. Fruits rouges (myrtille, mûre). La pêche et la mirabelle apportent un supplément d'énergie. Subtile trame crayeuse enrobée par les saveurs gourmandes de noisettes et de massepain.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé aux pommes ou aux pêches. Un saumon délicatement fumé ou d'un jambon de Pata Negra bien né. Vous vous régalerez aussi du mariage avec une côte de veau à la Maréchale ou un risotto à l'appenzeller et aux champignons !

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2019

Cépage : pinot noir