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 2020, une année précoce ayant donnée des raisins concentrés avec de belles acidités, ce Brut Nature assemble près de 40% de vins de la réserve perpétuelle qui lui confèrent une complexité et une profondeur impressionnantes. Après un vieillissement de plus de deux ans sur lattes et un dégorgement en décembre dernier, c'est à un véritable travail d'orfèvre que nous avons affaire ici : tout s'ordonnance avec un naturel confondant et une admirable précision, pour un résultat particulièrement gourmand.

Au premier nez, c'est bien la maturité et la générosité du fruit qui s'exprime sur des évocations de compote de poire, de coulis de pêche et de framboise, de pomme au four délicatement caramélisée et de sucre d'orge. On aime cette évocation subtile d'une carotte confite dans le jus d'une orange. Viennent ensuite des notes de noisette torréfiée, de vanille, une touche de brioche au miel, et une nuance tonique de zeste de citron.

En bouche, il y a du volume, de la maturité et toujours cette magnifique sensation d'équilibre entre la tension saline et crayeuse apportée par le sol et une matière délicatement crémeuse. La justesse d'expression de ce Brut non dosé est absolument remarquable. Que dire de sa persistance : elle est impressionnante. Puissant mais toujours actif, ce Brut Nature possède ce que l'on attend de la bio-dynamie dans le vin : un supplément de vie et d'énergie !

Taillé pour la table, il vous régalera sur un risotto aux noix de Saint-Jacques, des linguine aux langoustines mais aussi une volaille farcie aux girolles, accompagnée de légumes braisés ! Un vrai bijou, à ne surtout pas rater…

© 2024 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 : petits fruits rouges, poire et coulis de fruits exotiques, brioche, une nuance de miel, énergie des agrumes frais, fleurs blanches, une touche de fenouil sauvage.

Bouche : Entame dense et vineuse, mais beaucoup d'énergie, 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 2030

Température de service : 11°

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 biodynamique