



Benoît Lahaye (e Tamisel)



38.000
 3,5 ha; Pinot Noir
 1 ha; Chardonnay
**** Coltura Biodinamica ****



	« Nature » Grand Cru	Bianco	Zero	quantità limitata
	« Nature » Grand Cru Magnum	Bianco	Zero	quantità limitata
	Blanc de Noirs	Bianco	Brut	quantità limitata
2013/14	Grand Cru	Bianco	Brut	2014 a esaurimento 2013
2008	Grand Cru	Bianco	Brut	quantità limitata
2014	« Violaine » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	quantità limitata
2014/15	« Le Jardin de la Grosse Pierre » Grand Cru	Bianco	Zero	2015 a esaurimento 2014
	Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	in esaurimento
	Rosé de macération	Rosato	Brut	quantità limitata; metodo saignée
2015/16	Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

DALL'UMILTÀ, VINI SUPERBI

“Vini di grande mineralità, profonda e affascinante, che non si concedono sempre facilmente, ma che lentamente e inesorabilmente conquistano. - [Le migliori 99 maison de Champagne 2014-2015](#)

“La sua stella polare sembra essere l'essenzialità al servizio dell'autenticità: niente maquillage, ma rettitudine ed espressione lineare.” - [Samuel Cogliati, Champagne, Vignaioli e Vini](#)

“Viticoltore della Champagne molto in vista, Benoît Lahaye, è prima di tutto un carattere deciso. Di volontà e di coraggio, ce ne vogliono per gestire i suoi 4,5 ettari di vecchie vigne (età media 40 anni) in 'bio' (certificato) ed esprimere i territori di Bouzy, Ambonnay, Voivreux e Tauxières fino ai minimi dettagli della vinificazione, con onestà e umiltà. Una certezza: i vini, di grande stile, ereditano gli accenti più sottili di questi settori, grazie a un dosaggio minimo. Ciò è particolarmente manifesto nella cuvée brut Nature, complessa e pura.” - [Le coup de coeur de la Revue du Vin de France, dicembre 2009 / gennaio 2010](#)

“La stella crescente di Bouzy ha scelto di trattare il suo vigneto con piante e minerali. “Bisogna riappropriarsi della terra”, dice questo viticoltore pragmatico che una volta, adorava la meccanica e che sta imparando oggi la trazione animale. Coltiva a cavallo, per suo piacere, i suoi vigneti di Bouzy, Ambonnay e Tauxières-Mutry. Vinificati in barrique, malolattica svolta, senza dosaggi che mascherano, i suoi champagne bianchi e rosati restituiscono sapori intensi di uva matura (frutta bianca allo sciroppo), e una tessitura robusta, a volte rude in gioventù ma sempre affiancata da una bolla delicata. **Questi champagnes**, che vanno oltre la dimensione fruttata dei pinot neri che ha fatto la leggenda del Sud della Montagna di Reims, **costruiscono pazientemente una dimensione sapida superiore, quella di un grand cru.**” - [Les meilleurs vins de France 2019](#)

“I suoi vini hanno una **perfetta definizione del territorio** e sollevano cuore e spirito.” - [Bettane & Desseauve 2019](#)

“un pinot noir giocato su una **sapidità minerale gessosa**, integrata a note fruttate e floreali solari, quasi mediterranee, che dona **grande bevibilità**” - [Le migliori 99 maison de Champagne 2012-2013](#)



« Nature » Grand Cru Brut

- Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%
- 35 anni
- Malolattica parziale; 90% barriques, il resto in acciaio; 5 mesi sulle fecce nobili; 40% vini di riserva; non filtrato.
- 0 gr. litro
- 15-20.000
- 4-6 anni
- Perfetto come aperitivo, ma anche un buon compagno per piatti di pesce e per primi piatti non invadenti; risotto con polpa d'astice; stupefacente con i salumi affumicati.
- Finezza, fruttato, delicato, sapido, da palati fini.
- La finezza



Blanc de Noirs Brut

- Pinot Noir 100%
- 35 anni
- Malolattica svolta in parte; 80% barriques; riposa a lungo sulle fecce nobili; non filtrato.
- 5 gr. litro
- 8.000
- 4-8 anni
- Da bere nelle grandi occasioni, come aperitivo o a tutto pasto con dei piatti ricchi di pesce o carni bianche. Non si tira indietro di fronte a formaggi saporiti.
- Vinoso, salino, elegante, profondo. Crescerà con gli anni, ma come riuscire a non berlo subito?
- La struttura del Pinot Noir.



Grand Cru Millesimato Brut

- 🍇 Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%
- 🍷 50 anni
- 🍷 Barriques 100%, il resto in acciaio; riposa sulle fecce nobili per 5 anni; no fermentazione malolattica; non filtrato.
- 🍷 4 gr. litro
- 🍷 2.000
- 🍷 5 anni
- ☞ Tutto pasto, anche meditazione se intenditori.
- ☑ Equilibrato, fine, energico, iodato. Grande naturalezza.
- ♥ L'eleganza, soprattutto se lasciato invecchiare.



«Violaine» (senza solforosa aggiunta)

- 🍇 Pinot Noir 50%, Chardonnay 50 %
- 🍷 25 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; circa 20 ore di macerazione; barrique; malolattica svolta; non filtrato.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1.800
- 🍷 6-8 anni
- ☞ Serata tra connaisseurs, spiedino di gamberoni (99 Champagne)
- ☑ Carattere unico, tensione, speziatura. Poliedrico. Non per tutti.
- ♥ La spietata tensione acida.



«Le Jardin de la Grosse Pierre» Grand Cru

- 🍇 Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, altri.
- 🍷 50 anni circa
- 🍷 Lieviti indigeni; circa 20 ore di macerazione; barrique; no fermentazione malolattica; non filtrato.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1.680
- 🍷 6-8 anni
- ☞ Serata tra amici appassionati.
- ☑ Cuvée di territorio, da una vecchia vigna di sette vitigni diversi vendemmiati insieme. Sapidità, complessità, persistenza. Dargli tempo nel bicchiere! Dove osano le aquile.
- ♥ Un viaggio diverso.



Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 60 anni circa
- 🍷 Lieviti indigeni; cuvée vinificata senza solforosa; 2 anni in barrique e 2 anni in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1.500/2.000
- 🍷 oltre 10 anni
- ☞ Gamberi rossi con zeste di lime, spaghetti con pescatrice ed agrumi, ceviche di ricciola.
- ☑ Fa parte di una parcella di Chardonnay piantata nel 1952 a Voipreux, vicino a Vertus.
- ♥ Lo stile Lahaye anche per il blanc de blancs!



Rosé de macération Brut

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 40 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; circa 20 ore di macerazione; parte acciaio e parte barrique; no fermentazione malolattica; non filtrato.
- 🍷 3 gr. litro
- 🍷 4.000
- 🍷 5-7 anni
- ☞ Aperitivo ma non per tutti. Ideale per accompagnare salumi, si accompagna bene alla cucina asiatica, alle carni rosse di media struttura e si può osare su dessert di frutta rossa.
- ☑ La vinosità del pinot noir. L'equilibrio. L'eleganza del frutto. Il tutto in punta di piedi.
- ♥ La tessitura serica.