



Benoît Lahaye (e Tamisel)



Esclusiva Italia

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; max 18 bt per cliente
2015/16	Grand Cru	Bianco	Brut	esaurito
2012	Grand Cru	Bianco	Brut	esaurito
2016	« Violaine » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	quantità limitata
2017	« Le Jardin de la Grosse Pierre » Grand Cru	Bianco	Zero	quantità limitata
	Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	quantità limitata
	Rosé de macération	Rosato	Brut	quantità limitata; metodo saignée
2018	Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru	Rosso	Secco	esaurito; no scheda vino; tappo TCA free
	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, Voireux 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](#)

"Benoît Lahaye è da molti anni un punto di riferimento a Bouzy. Ha scelto di trattare il suo vigneto con piante e minerali. "Bisogna riappropriarsi della terra", dice questo viticoltore pragmatico, passato dalla meccanica alla trazione animale. Coltiva a cavallo i suoi vigneti di Bouzy, Ambonnay e Tauxières-Mutry. Vinificati in barrique, malolattica svolta, senza dosaggi che mascherano, i suoi champagnes bianchi e rosati restituiscono sapori intensi di uva matura (frutta bianca allo sciroppo), con un approccio sempre più etereo. **Questi champagnes**, che vanno oltre la dimensione fruttata dei pinot neri, **costruiscono pazientemente la dimensione minerale e profonda che ci si aspetta da un grand cru.**" - [Le guide des meilleurs vins de France 2022](#)

"I vini sono di una perfetta armonia, in una vibrazione ottimale tra il frutto e i composti del vino." - [Bettane & Desseauve 2022](#)

"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 Voivreux, 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.