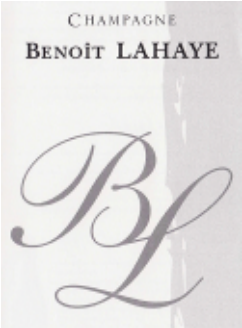

Benoît Lahaye (e Tamisel)

Esclusiva Italia

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

	« Nature » Grand Cru	Bianco	Zero	su assegnazione
	« Nature » Grand Cru Magnum	Bianco	Zero	su assegnazione
	Blanc de Noirs	Bianco	Brut	su assegnazione
2018	Grand Cru	Bianco	Brut	su assegnazione
2013	Grand Cru	Bianco	Brut	su assegnazione
2018	« Violaine » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	su assegnazione
	Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	su assegnazione
2019	« Le Jardin de la Grosse Pierre » Grand Cru	Bianco	Zero	su assegnazione
	Rosé de macération	Rosato	Brut	su assegnazione; metodo saignée
2020	Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru	Rosso	Secco	su assegnazione; 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, Voipreux 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 champagne 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 di 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.