



## Brut Essentiel Grand Cru



### Kenmerken

Druif: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay (Grand Cru Bouzy en Ambonny)

Alcohol: 12,5%

Appellation: Champagne

### Terroir

Bouzy ligt in de Grande Montagne de Reims. De wijngaarden van Bouzy liggen eigenlijk in een komvorm op het zuiden, waardoor de druiven (meest pinot noir) vrijwel altijd goed rijpen. Benoît Lahaye assembleert de wijnen van verschillende percelen, zodat een goede balans ontstaat tussen wat frissere en strakkere wijnen van de percelen met een dunne toplaag, en de vollere en meer gestructureerde wijnen van de percelen die wat meer in het midden van de komvorm liggen en een dikkere en kleiachtige toplaag hebben.

### Wijnbouw

De stokken zijn gemiddeld rond de 35 jaar. Het onderhoud van de wijngaarden is biologisch gecertificeerd sinds 2008, maar al vrij van pesticiden en andere chemicaliën sinds eind jaren '90. De bodem wordt een paar keer per jaar bewerkt met de ploeg achter het paard!



### Vinificatie

Handmatige oogst, hele trossen. Directe persing. 100% Cuvée. 90% van de vinificatie wordt gedaan in gebruikte houten vaten met toepassing van batonnage, waarbij sprake is van een gedeeltelijke malolactische vergisting. Het sap wordt per perceel gevinifieerd, en later geassembleerd. Na botteling heeft deze wijn 24-36 maanden 'sur lattes' gelegen. Dosage 6 gr/ltr.

### Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 8°-9°

Tenminste 8 jaar.

### Omschrijving

Frisheid, verkwikkende zuren, en structuur. Soms iets 'gris' van kleur, en met wat tonen van rood fruit, grapefruit en gist. Delicate champagne. Fijne mousse en een zijdeachtige afdronk met veel lengte.

### Bijzonderheden



## Brut Essentiel Grand Cru



Benoît Lahaye heeft in totaal maar 4,6 hectare aan wijngaarden. Het grootste deel (3 ha) ligt in Bouzy, en daarnaast heeft hij ook percelen in de aangrenzende gemeenten Ambonnay en Tauxieres. 88% van de aanplant is pinot noir. Benoit werkt biologisch uit overtuiging, maar ook omdat gebleken is dat zijn druiven met deze werkwijze een hogere niveau van rijpheid halen bij een gelijk niveau aan zuren. Gezien de beperkte volumes zijn we elk jaar blij met de aantallen flessen die we krijgen toegewezen.

In 2013 is de Brut Essentiel van Benoît Lahaye bij het Proefschrift Champagne Concours verkozen tot Champagne van het jaar!

**25<sup>ste</sup> Proefschrift Wijnconкурс**  
**Officiële verkiezing**  
*Champagne van het Jaar*

Winnaar categorie Wijnspécialzaak | Slijterij – beperkt verkrijgbaar  
 Prijs categorie € 30,00 t/m € 50,00

**Brut Essentiel, Benoît Lahaye,**  
**Champagne, Frankrijk NV**

Prijs per fles € 38,50  
 Importeur Champagnist, Amersfoort

Amsterdam, maandag 3 juni 2013

Jan C.V. van Lissum  
 juryvoorzitter

**Proef**  
*schrift*  
 the WINE-FOOD  
 association  
 www.thewine.nl

officiële partners