



CHAMPAGNE BENOÎT LAHAYE

Benoît Lahaye ist ein Winzer der konsequent und leidenschaftlich seinen Weg geht, der beobachtet, der bereit ist **von der Natur zu lernen** und bisher Angewandtes gegebenenfalls in Frage zu stellen und anzupassen. 1993 übernahm er den elterlichen Betrieb und entschloss sich bald darauf grundlegendes zu ändern. So stellte er erst auf organischen, dann biozertifizierten und schließlich auf **biodynamischen Weinbau** um. Mittlerweile helfen ihm bei dieser arbeitsintensiven Aufgabe nicht nur seine Frau Valérie und die beiden Söhne, sondern seit über 10 Jahren auch Tamise, eine Stute mit welcher er den Großteil der Weinberge bearbeitet. Seitdem wächst und gedeiht es zusehends in Benôits Weinbergen: **Kräuter und Gräser**, Kompost, die





CHAMPAGNE CHARACTERS

biodynamischen Präparate und ein damit einhergehendes artenreiches Leben tragen zur **Gesundheit und Vitalität seiner Lagen** bei.

Diese befinden sich neben einer kleinen Parzelle mit Chardonnay bei Voipreux vor allem in Bouzy, Ambonnay und Tauxières. Daher spielt auch der **Pinot Noir mit knapp 90%** die Hauptrolle bei seinen ausdrucksstarken Champagnern. Die Weine werden seit einigen Jahren allesamt in kleinen, gebrauchten Holzfässern und nur unter dem Einsatz von indigenen Hefen vergoren und ausgebaut; was Ihnen weitere **Komplexität, Tiefe und Druck** verleiht. Es sind, wie Benoît selbst, **charakterstarke Individualisten**. Eindringlich-intensiv und doch auch elegant und bodengeprägt-mineralisch. Bei der Cuvée Violaine wird sogar komplett auf eine zusätzliche Schwefelung verzichtet.

FACTS: R.M., Bouzy, Montagne de Reims, 4,8 ha



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Brut Nature

90% Pinot Noir
10% Chardonnay
Dosage 0g/l
Spontangärung im
Holzfass
malolaktische Gärung
keine Filtration
keine Schönung

Blanc de Noirs Extra Brut

100% Pinot Noir aus
zwei Einzellagen
Dosage: 4g/l
Spontangärung im
Holz
malolaktische Gärung
keine Filtration
keine Schönung

Rosé de Macération Extra- Brut

100% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
34 Jahre alte Reben
aus der Einzellage
Spontangärung
Ausbau in Holzfässern
und Amphore



Millésime

80% Pinot Noir
20% Chardonnay
Dosage 3g/l
Einzellage
Flaschenreife unter
Naturkork
Spontangärung im
Holz

Violaine Brut Nature

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage 0g/l
Spontangärung im
Holz
keine Filtration,
Schönung und
Schwefelgabe

„Le Jardin de la Grosse Pierre“ Brut Nature

Vor über 70 Jahren
bepflanzter Wein-
garten mit allen 7
Rebsorten
Dosage: 0g/l
Alte Reben als blend
field gelesen