VON SALIS




Frankreich, Champagne

# Lallier Champagne Blanc de Blancs Brut

## CHF 64.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 7712700

**Degustationsnotiz**
Ein reiner Chardonnay-Champagner von strahlend heller Farbe mit zart smaragdgrünen Reflexen. In der Nase entfalten sich elegante florale Aromen von Weissdorn, Akazienblüten und Rebenblüten, begleitet von feinen Anklängen an Haselnuss, Praline und zarter Pâtisserie. Am Gaumen zeigt sich die typische Frische und Klarheit des Chardonnay mit einer sanften, mineralischen Spannung. Die ungewöhnliche Kraft der Aÿ-Trauben verleiht dem Wein zusätzlich Tiefe und eine seidige Struktur. Der Abgang ist lang, zitrisch und präzise – mit Noten von Zitrone und Yuzu und einem Hauch salziger Mineralität.

**Herstellung**
Der Blanc de Blancs wird ausschliesslich aus 100 % Chardonnay gekeltert – eine innovative Kombination zweier Grand Cru-Herkünfte: aus der Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger) und aus Aÿ, wo Chardonnay nur selten für Blanc de Blancs verwendet wird. Diese ungewöhnliche Assemblage vereint die Reinheit der Côte des Blancs mit der kraftvollen Ausdruckskraft der Aÿ-Trauben. Die Reben wachsen auf kalkreichen Hängen mit optimaler Drainage und zugleich guter Wasserspeicherung. Die Grundweine stammen zu 70 % aus einem aktuellen Jahrgang, ergänzt durch 30 % sorgfältig gereifte Reserveweine. Der Ausbau erfolgt über mindestens 36 Monate auf der Hefe, mit einer Dosage von 8 g/L.

**Geniessen zu**
Dieser Blanc de Blancs ist ideal als stilvoller Solist, passt aber ebenso hervorragend zu feinen Speisen. Besonders harmonisch zu gegrilltem Fleisch, Jakobsmuscheln oder frischen Austern. Auch zu geröstetem grünen Spargel oder delikaten Gemüsegerichten entfaltet sich die mineralische Eleganz dieses Champagners besonders schön. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 10 und 12 °C – am besten serviert in einem Glas mit breiter Schale und schmaler Öffnung, das die Komplexität und Finesse perfekt zur Geltung bringt.

**Produzent**
Lallier gehört zu den angesehensten Häusern der Champagne und steht für aussergewöhnliche Champagner mit klarer Handschrift. Gegründet 1906 im historischen Grand Cru-Ort Aÿ, zählt das Weingut zu den wenigen, die ausschliesslich Trauben aus Grand Cru-Lagen vinifizieren – darunter Aÿ in der Montagne de Reims und Oger in der Côte des Blancs. Unter der Leitung von Dominique Demarville, einem der renommiertesten Kellermeister der Champagne, entstehen elegante Cuvées, die durch Präzision, Frische und Tiefe überzeugen. Der Stil von Lallier ist unverkennbar: puristisch, terroirgeprägt und stets auf höchste Qualität ausgerichtet. Das Haus verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer modernen, nachhaltigen Vision. Jeder Schritt – vom Weinberg bis zur Flaschenreife – folgt einem klaren Anspruch an Authentizität und Herkunft. Ob Réflexions-Serie, Blanc de Blancs oder Millésimé – Lallier steht für Champagner mit Substanz, Ausdruck und Stil.

VON SALIS




# Lallier Champagne Blanc de Blancs Brut

**Region**

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.