



Frankreich, Champagne

Lallier Champagner Ouvrage Grand Cru Extra Brut

CHF 178.00



75cl



12.5%



Chardonnay, Pinot Noir

AN

7713700

Degustationsnotiz

Ein Champagner von tiefer Komplexität und seltener Finesse. Im Glas leuchtet er in edlem Gold. In der Nase entfalten sich elegante, mineralische Noten, begleitet von dezent gerösteten Aromen. Am Gaumen präsentiert sich der Ouvrage geschmeidig mit feiner Mousse, geprägt von buttrigen Brioche-Noten, zartem Toast und fruchtigen Anklängen von Aprikose. Der lange, ausbalancierte Abgang bringt feinste Nuancen von Haselnuss zum Vorschein – ein Champagner für besondere Momente mit grosser aromatischer Tiefe.

Herstellung

Der Ouvrage ist eine Hommage an das handwerkliche Können und das Terroirverständnis der Maison Lallier. Diese Ausnahme-Cuvée wird ausschliesslich aus Trauben aus Grand Cru-Lagen in Aÿ und der Côte des Blancs vinifiziert – 65 % Pinot Noir und 35 % Chardonnay. Die Reifung erfolgt unter Naturkork über mindestens 6 Jahre – ein Zeichen höchster Handwerkskunst und Geduld. Mit einer sehr niedrigen Dosage von 4 g/L bleibt der pure Ausdruck des Terroirs erhalten. Ouvrage wird frühestens 6 Monate nach dem Degorgement ausgeliefert, um absolute Harmonie im Glas zu garantieren.

Geniessen zu

Ouvrage ist der ideale Begleiter für die gehobene Gastronomie und kreative Küche. Perfekt zu edlen Speisen wie Kaviar, Jakobsmuscheln, frischen Langustinen oder zartem weissem Fleisch. Seine komplexe Struktur und feine Textur harmonisieren wunderbar mit raffiniert komponierten Gerichten. Serviert wird er am besten bei 12–14 °C in einem eleganten Glas mit weitem Kelch und schmaler Öffnung, das die Aromenfülle und Perlage ideal zur Geltung bringt – für ein sensorisches Erlebnis auf höchstem Niveau.

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.



Lallier Champagner Ouvrage Grand Cru Extra Brut

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.