VON SALIS



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 harmonieren 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.

VON SALIS



Lallier Champagner Ouvrage Grand Cru Extra 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.