VON SALIS



Frankreich, Champagne

Lallier Champagner Edition R.021 Brut

CHF 49.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Falstaff: 92
AN 7710721

Degustationsnotiz
Ein eleganter und vielseitiger Champagner mit frischer, hellgelber Farbe und zarten goldenen Reflexen. In der Nase zeigt sich der R.021 Brut mit klaren Zitrusnoten wie Limette und Mandarine, ergänzt durch florale Nuancen, die an weisse Blüten erinnern. Reifere Aromen von Brioche und frischer Haselnuss – ein Verdienst der sorgfältig gereiften Reserveweine – verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe. Am Gaumen beginnt er mit reiner Frische und einer feinen salzigen Note. Die Struktur des Pinot Noir und die weiche, runde Art des Meunier verleihen dem Wein Kraft und Fülle. Der Abgang ist lang, ausgewogen und aromatisch reif.

Herstellung
Réflexion R.021 Brut besteht zu 70 % aus Grundweinen des Jahrgangs 2021, ergänzt durch 30 % Reserveweine aus 2020. Die Cuvée setzt sich aus 49 % Pinot Noir, 44 % Chardonnay und 7 % Meunier zusammen. Die Trauben stammen aus verschiedenen erstklassigen Lagen der Champagne, darunter Montagne de Reims, Aÿ, Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux, Côtes de Sézanne und Vallée de la Marne. Der Champagner reifte im Schnitt 36 Monate auf der Hefe und wurde mit einer Dosage von 7 g/L degorgiert.

Geniessen zu
Ideal als stilvoller Apéritif oder in Kombination mit feinen, frischen Gerichten. Besonders harmonisch zu vegetarischen Canapés, Ceviche von Königsmakrele mit Yuzu-Marinade, Schalentieren wie Hummer oder geräucherten Carabinero-Garnelen. Auch eine Tarte mit saisonalem Gemüse begleitet der R.021 Brut mit feiner Frische und Tiefe perfekt. Serviertemperatur: 10–12 °C, bevorzugt in einem Glas mit weitem Kelch und schmaler Öffnung für optimale Aroma- und Perlage-Entfaltung.

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 Edition R.021 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.