VON SALIS



Frankreich, Champagne

Lallier Champagner Blanc de Noirs Brut

CHF 65.00

75cl
12.5%
Pinot Noir
AN 7714700

Degustationsnotiz
Der Lallier Blanc de Noirs Brut begeistert mit einer ausdrucksstarken und vielschichtigen Aromatik. In der Nase entfalten sich intensive Noten von reifem Boskop-Apfel, gerösteten Haselnüssen, saftigen Zwetschgen und einem Hauch von Brioche, typisch für einen hochwertig vinifizierten Pinot Noir. Feine Nuancen von Gewürzen und roten Früchten runden das komplexe Duftbild ab. Am Gaumen überzeugt der Champagner von Lallier mit einer eleganten, feinperligen Mousse und einem cremigen, langanhaltenden Auftakt. Die Textur ist dicht und vollmundig, gleichzeitig sorgt die gut integrierte Säure für Frische und Balance. Der Lallier Blanc de Noirs Brut zeigt viel Volumen, Tiefe und ein harmonisches Zusammenspiel aller Komponenten. Das Finale ist lang, geschmeidig und von einer subtilen Würze geprägt. Ein charaktervoller Champagner mit Struktur, Eleganz und klarer Handschrift.

Herstellung
Der Blanc de Noirs Brut von Lallier vereint Trauben aus zwei renommierten Grand Cru-Lagen und besteht zu 100 % aus Pinot Noir. 70 % stammen aus dem aktuellen Jahrgang, ergänzt durch 30 % Reserveweine. Die Vinifikation erfolgt zu 90 % im Edelstahltank und zu 10 % in 228-Liter-Holzfässern – eine Kombination, die dem Champagner Struktur und Finesse verleiht. Die lange Reifung auf der Hefe und die geringe Dosage von 7 g/l sorgen für Eleganz, Tiefe und ein ausgewogenes Mousseux. Das Ergebnis ist ein kraftvoller, präziser und zugleich harmonischer Champagner mit dem unverkennbaren Stil von Lallier.

Geniessen zu
Passt hervorragend zu aromatischen Fischgerichten wie gebratenem Zander oder Thunfischtatar, zu Vitello Tonnato, Geflügel in heller Sauce oder feinen Pilzgerichten. Auch als eleganter Begleiter zu raffinierten Apéro-Häppchen eine ausgezeichnete Wahl.

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 Blanc de Noirs 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.