



Frankreich, Champagne

Lallier Champagne Millésimé Brut 2014

CHF 125.00

 75cl
 12.5%
 Pinot Noir, Chardonnay
AN 7716714

Degustationsnotiz

In der Nase entfaltet sich eine feingliedrige Aromatik mit Noten von Zitrusfrüchten, reifem Steinobst und zarter Brioche. Am Gaumen überzeugt der Millésimé mit eleganter Mousse, klarer Struktur und einer spannungsvollen Balance aus Tiefe und Frische. Das Finale ist langanhaltend, salzig und mineralisch – ein Champagner mit Charakter und Präzision.

Herstellung

Der Millésimé 2014 von Lallier ist eine Cuvée aus sechs Grand-Cru-Lagen der Champagne. Die Trauben stammen aus den prestigeträchtigen Weinbergen der Côte des Blancs (Cramant, Avize, Oger) und der Montagne de Reims (Ambonnay, Verzenay). Abgerundet wird die Komposition durch Weine aus Aÿ – dem einzigen Grand Cru im Vallée de la Marne – die für ihre unverkennbare Fruchtigkeit und Frische bekannt sind. Dieser Champagner ist eine brillante Ausdrucksform des Lallier-Stils und zugleich eine Hommage an die Qualität des Jahrgangs 2014.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Perfekt zu delikaten Fleischgerichten wie Kalbsfilet, Perlhuhn oder mildem Lamm. Auch edle Fischspeisen wie Steinbutt, Seeteufel oder Jakobsmuscheln harmonieren hervorragend mit seiner feinen Struktur. Gereifter Hartkäse wie Comté oder Gruyère unterstreicht die salzige Mineralität dieses Champagners besonders schön. Auch solo überzeugt der Millésimé mit Tiefe, Frische und Raffinesse – ein idealer Begleiter für besondere Momente oder als stilvoller Aperitif.

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 Champagne Millésimé Brut 2014

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.