VON SALIS



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.

VON SALIS



Lallier Champagne Millésimé Brut 2014

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.