VON SALIS



Frankreich, Champagne

Lallier Champagne Brut Nature

CHF 75.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7715700

Degustationsnotiz
In der Nase zeigen sich feine mineralische Anklänge von Kreide, begleitet von floralen Noten weisser Blüten. Mit etwas Luft entfalten sich Aromen von gelben Früchten wie Pfirsich und Mirabelle, durchzogen von lebendiger Zitrusfrische. Am Gaumen wirkt der Brut Nature kristallin, trocken und ungemein präzise. Die feinperlige Textur und der animierende Trinkfluss münden in ein langes, salzig-mineralisches Finale.

Herstellung
Der Brut Nature von Lallier basiert auf einem einzigen Jahrgang und vereint herausragende Grand-Cru-Lagen aus Aÿ (Pinot Noir) sowie der Côte des Blancs (Oger, Cramant, Cuis, Grauves). Die Vinifikation erfolgt im Edelstahltank, gefolgt von einer mindestens vierjährigen Reifezeit auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein ungeschönter, klarer Ausdruck von Herkunft und Stil – ganz ohne Dosage.

Geniessen zu
Ein idealer Champagner für den puren Genuss zum Apéro. Harmoniert besonders gut mit Meeresfrüchten, Austern, Sashimi oder feinen Fischgerichten. Auch zu vegetarischen Speisen mit frischen Kräutern oder Zitrusnoten ist er eine elegante Wahl. Seine kompromisslose Frische macht ihn zu einem echten Highlight für Liebhaber puristischer Champagner.

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.

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.