

Collection Icônes



Sélection Parcelleire

LORIDON

Grand Cru - Blanc de Blancs

« Parler d'un terroir, c'est sans nul doute une histoire de passion et d'authenticité. Réaliser une cuvée parcelleire assure l'expression d'une unique parcelle tandis que l'appellation champagne promeut l'assemblage de plusieurs crus. Par ce biais, je souhaite mettre en lumière l'influence d'un terroir sur ce fruit si singulier connu de tous qu'est le raisin ».

LORIDON est une parcelle (1.60 Ha) située sur les hauteurs d'Aÿ-Champagne. Plantée exclusivement en chardonnay, elle se différencie pour être à ce jour l'emblème de la Maison LALLIER. Sur ces Terres, la parcelle offre un sol crayeux sur plusieurs mètres et un climat semi-continentale. Le fruit de ces éléments, intimement liés, reflète la typicité de ce terroir et s'apprécie au mieux à la dégustation.

Cultivée selon les méthodes ancestrales champenoises, une viticulture de « raison » y est pratiquée : notamment sans insecticides et sans pesticides. Le travail du sol est primordial. Cette attention particulière nous permet d'y sélectionner nos propres levures.

Les parcelleires LALLIER appellent un éveil des sens au travers de la découverte des Grands Crus d'Aÿ.

Données Techniques

Cépage :	100% chardonnay
Cru unique :	Aÿ-Champagne Grand Cru
Vinification :	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Tirage :	4000 bouteilles par an
Élevage sur lies :	plus de 3 ans en cave
Dégorgement :	environ 5 mois avant expédition
Dosage :	Extra Brut : 3g/L

Dégustation

Oeil : Une belle crémosité laissant apparaître d'intenses reflets Or/Verts caractéristiques du chardonnay.

Nez : Avec ses notes d'amande fraîche et d'agrumes, le nez exprime une grande pureté.

Bouche : Rectiligne et suave, ce vin offre une longue persistance avec un caractère minéral, frais. LORIDON suggère en fin de bouche des notes de vanille fraîche. Cette cuvée parcelleire de chardonnay ne vous laissera pas indifférent.

LORIDON se laisse découvrir autour de mets salés et iodés. Il s'apprécie parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques par exemple, ou d'un cabillaud poché aux agrumes.

C'est un vin précis d'une grande droiture, tel un exhausteur de goût, il met en valeur les mets les plus fins.

Francis TRIBAUT

