



Collection Mémoire

# Millésime

## 2010

Grand Cru



Depuis 1906, LALLIER est une manufacture de prestigieux crus de Champagne.

Sans artifice, notre Millésime 2010 est l'image de la seule vendange 2010 sur un assemblage 100% Grands Crus de chardonnays de la Côte des Blancs et de pinots noirs d'Aÿ et Verzenay. Un somptueux champagne millésimé digne de notre adage « Partager l'art du bon boire » et du bon manger !

## Tout sur la récolte 2010

La campagne viticole 2010 est calme et sous contrainte hydrique jusqu'au 15 août. Après un hiver froid (rares gelées) et un printemps sec, le sol est en déficit hydrique. La floraison a lieu à la mi-juin. Les températures sont estivales début juillet. A la mi-août, des pluies exceptionnelles perturbent le début de la véraison mais rechargent les sols en eau. Malgré tout, le cycle végétatif est favorable et est suivi d'une belle maturation. Le botrytis joue le trouble-fête sur les cépages noirs. Nous devons un peu trier nos raisins de pinot noir à la cueillette lorsqu'ils sont touchés par la pourriture. Le chardonnay est légèrement impacté par la "tourne", et il ne faut pas tarder à le cueillir mais heureusement nous ne sommes pas touchés dans la Côte des Blancs. La vendange se déroule du 18 au 28 septembre.

Au bilan, c'est le travail Maison durant le cycle végétatif et à la vendange qui nous récompense. L'année 2010 nous offre finalement un beau millésime !

## Données Techniques

<b>Cépages :</b>	45% chardonnay et 55% pinot noir
<b>Crus Principaux :</b>	Grands Crus de la Côte des Blancs et pinots noirs d'Aÿ et Verzenay
<b>Vinification :</b>	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
<b>Assemblage :</b>	100% de vins de l'année 2010
<b>Élevage sur lies :</b>	plus de 60 mois en cave
<b>Dégorgement :</b>	environ 5 mois avant expédition
<b>Dosage :</b>	Brut 7 g/l

## Dégustation

Une année 2010 de parfaite maturité avec une belle richesse en sucres et une acidité intéressante. La fraîcheur du chardonnay est présente à la mise en bouche et immédiatement contrebalancée par la générosité du pinot noir.

Sans aucun vin de réserve, notre Millésime 2010 est l'image à 100% de la vendange 2010 telle que le veut la revendication Millésime en Champagne.

**Oeil :** jolie teinte dorée aux reflets ambrés et brillants

**Nez :** grande élégance de notes encore fraîches d'agrumes et de poire ; des arômes de belle maturité portant sur des notes miellées, de torréfaction et même de moka.

**Bouche :** sans artifice avec son faible dosage, c'est un vin généreux et complexe qui ravit tous nos sens et perdure par sa présence en rétro olfaction.

Un beau champagne millésimé 2010, somptueux et fidèle compagnon du « bon boire et du bon manger » !

