

Collection Permanente

R.014

BRUT



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

La série R résulte d'une réflexion autour d'une année de Récolte. La cuvée **R.014** est issue en majorité du millésime 2014 (44 % chardonnay, 56 % pinot noir). Ce champagne reflète l'ambition chère à la Maison LALLIER, celle de l'art du bon boire et du bon manger.

Tout sur la récolte 2014

La climatologie de l'année 2014 a des conséquences sur le cycle végétatif. La Champagne passe par un hiver doux, humide et sans gelée (avec une recharge en eau idéale), puis par un printemps sec et ensoleillé. De ce fait, la vigne débourre très tôt (7-10 jours en avance par rapport à la moyenne). Toutefois, nos parcelles de chardonnay et pinot noir ne sont victimes ni de gel de printemps, ni de grêle. Avec ce débourrement précoce, on parle très vite d'une vendange exceptionnelle à prévoir dès la fin août ! Mais les mois de juillet et d'août perturbent le vignoble avec des journées fraîches et pluvieuses ; de ce fait, la maturation des raisins ralentit, les grappes se colorent doucement. On parle de repousser les vendanges à la mi-septembre. Globalement, nos chardonnays et pinots noirs atteignent une belle maturité lors de notre vendange Maison, du 15 au 25 septembre.

Les vins clairs sont de très bel augure, le tirage et la prise de mousse se déroulent parfaitement, et après quelques années de vieillissement dans nos vieilles caves voûtées, l'heure de la dégustation de la **R.014** a sonné !

Données techniques

Vendange principale :	15 au 25 septembre 2014
Cépages :	44% chardonnay et 56% pinot noir
Crus principaux :	Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay Avize, Cramant, Oger
Vinification :	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Assemblage :	84% de vins de l'année 2014 16% de vins de réserve (2005, 2008, 2012)
Dégorgement :	3 mois avant expédition
Dosage :	6 g/l

Dégustation

Oeil : brillant, reflets or-verts et dorés

Nez : subtil, avec des notes d'agrumes, abricot, miel, fruits secs, et pain d'épices

Bouche : une belle ossature, franche et généreuse, bien équilibrée

R.014 nous ravit de l'apéritif au dessert. Après un carpaccio de Saint-Jacques aux baies de grenade, il se mariera à merveille avec un bar grillé ou un filet de veau en cuisson lente. Il matche parfaitement avec le plateau de fromages français et termine le repas en beauté avec une tarte tatin subtilement caramélisée.

