

zePROS

Champagne Lallier ou la force tranquille

Par Jean-Charles Schamberger

CHAMPAGNE

Francis Tribaut, à la fois propriétaire, régisseur et maître des caves de Champagne Lallier, avait choisi le restaurant Antoine (Paris XVIe) et la cuisine de la mer, toute en nuances, du chef Thibault Sombardier, pour présenter fin mai ses nouvelles cuvées R.013 et Grand Rosé. Le concept de série R dont Champagne Lallier est le créateur (un brut élaboré à partir de 80 % de vins de l'année au minimum et de 20 % de vins de réserve au maximum, proposé en 3 dosages), et dont nous avons eu plusieurs fois l'occasion de parler dans nos colonnes, poursuit sa déclinaison calendaire. Après les tests sur le R.011, et la commercialisation "plutôt bonne" du R.012, voici donc le R.013 qui arrive sur le marché. Cet assemblage 44 % chardonnay et 56 % pinot noir (jamais de meunier chez Lallier), avec une belle amplitude, est issu à 83 % de vins d'une année 2013 dont il a fallu légèrement compenser les pinots noirs manquant d'un peu de maturité par davantage de chardonnays. Finesse dans les arômes et dans les bulles, crémosité sans effervescence fougueuse : Lallier revêt ici les habits de la force tranquille qui lui vont si bien. Serge Dubs, meilleur sommelier du monde et conseil de Champagne Lallier, souligne ainsi « sa vivacité et sa générosité sans lourdeur ». Idéal pour l'apéritif, R.013 est aussi, bien sûr, un champagne de gastronomie.

Bouteille verte pour le rosé

En ce qui concerne le nouveau « Grand Rosé », Francis Tribaut a tenu à lui faire changer de flacon, passant de la bouteille blanche à la bouteille verte, gage à ses yeux d'une meilleure conservation de sa robe. Assemblage de 65 % de pinot noir et 35 % de chardonnay, ce rosé aux arômes délicats de fruits rouges a bénéficié de 3 ou 4 jours d'extraction parfaitement maîtrisée permettant d'obtenir des matières colorantes sans tanins toutefois. Serge Dubs fait remarquer « son volume et sa générosité, avec une bulle encore plus intégrée, jamais trop présente ». Ces deux nouveautés de la Collection permanente, d'ores et déjà commercialisées, sont venues escorter au cours du repas d'autres belles étiquettes de la maison Lallier : l'exceptionnelle cuvée Blanc de blancs, brut grand cru (autre référence de la Collection permanente), et « son antithèse », ainsi que la qualifie Francis Tribaut : la cuvée Ouvrage brut grand cru élevée sous liège (30 % chardonnay, 70 % pinot noir) de la Collection icônes.



Francis Tribaut, propriétaire, régisseur et maître des caves de Champagne Lallier.



@ChampagneLALLIER



@champagne_lallier



@LallierAy



champagnelallier



Champagne Lallier