

COLLECTION PERMANENTE

R . 016

BRUT



Depuis 1906, LALLIER est une manufacture de prestigieux crus de Champagne. La Série **R** résulte d'une **R**éflexion autour d'une année de **R**écolte. La cuvée **R . 016** est issue en majorité du millésime 2016. Ce champagne convient parfaitement à l'art du bon boire et du bon manger.

### Tout sur la **R**écolte 2016

**R . 016** est le **R**éflexion d'une année complexe !

2016 est une campagne viticole difficile, exigeante avec un rythme effréné pour les vignerons. Tout d'abord avec un printemps exceptionnellement frais et humide, les 6 premiers mois de l'année atteignent un record de pluviosité avec un excédent de 62%. Ces fortes pluies sont vectrices de maladies, notamment une forte pression de mildiou.

Fin avril-début mai, ce sont les gelées printanières tardives, semblables à 1990, qui causent à leur tour des dégâts considérables. Certains secteurs déjà gelés ne sont pas épargnés le mois suivant par la grêle ! L'été continue de mettre à rude épreuve le vignoble ainsi que les nerfs des vignerons avec un temps très sec et chaud responsable de stress hydrique et d'échaudage sur les grappes restantes. Ce manque d'eau retarde le début de la maturation, comme en 2009 et 2012. Le retour du beau temps estival apporte une bonne dynamique de maturation et des raisins.

En septembre, la vendange est finalement plus qualitative que ce qu'avait pu envisager les vignerons mais les conditions météorologiques sévères de 2016 ont entraîné une forte perte de récolte. Un des plus petits rendements estimé en 20 ans, mais qui est finalement sauvé grâce à la grosse taille des grappes, et un bon état sanitaire.

Finalement la **R**écolte 2016 s'en sort bien ; Dame Nature nous a donné des vins de qualité, un bel équilibre sucre / acide proche de 2002, des arômes complexes et généreux.

### Données techniques

<b>Vendange principale :</b>	11 au 21 septembre 2016
<b>Cépages :</b>	44 % chardonnay et 56 % pinot noir
<b>Crus principaux :</b>	Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique avec levain LALLIER Fermentation malolactique partielle
<b>Assemblage :</b>	86 % de vins de l'année 2016 14 % de vins de réserve (2010, 2012, 2014)
<b>Dégorgement :</b>	5 mois avant expédition
<b>Dosage :</b>	7 g/l

### Dégustation

**Œil :** Teinte brillante dorée, or rose, effervescence délicate.

**Nez :** Présence envoûtante, complexe, dès le premier nez. Plénitude d'arômes d'agrumes, de fruits jaunes, d'amande et d'épices subtiles, mêlés à des touches balsamiques généreuses et apaisantes.

**Bouche :** Pleine, ample, soyeuse, gourmande et équilibrée, avec une tension minérale en fin de bouche. Une finale longue qui dévoile des notes de mirabelle et de caramel au lait.

### Association mets et vin

Déguster la cuvée **R . 016**, **R**éflexion d'une année complexe aux arômes généreux avec :  
Toast de Foie gras cru et sa Gelée de coing / Poularde rôtie et son Risotto aux morilles /  
Fromage de Chaource et ses Figues fraîches / Tarte aux mirabelles caramélisées

