






Frankreich, Champagne

Lallier Champagne Blanc de Blancs Brut

CHF 64.00

 75cl
 12.5%
 Chardonnay
AN 722775-

Vinifikation

Der Blanc de Blancs wird ausschliesslich aus 100% Chardonnay gekeltert – eine innovative Kombination zweier Grand Cru-Herkünfte: aus der Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger) und aus Aÿ, wo Chardonnay nur selten für Blanc de Blancs verwendet wird. Diese ungewöhnliche Assemblage vereint die Reinheit der Côte des Blancs mit der kraftvollen Ausdruckskraft der Aÿ-Trauben. Die Reben wachsen auf kalkreichen Hängen mit optimaler Drainage und zugleich guter Wasserspeicherung. Die Grundweine stammen zu 70% aus einem aktuellen Jahrgang, ergänzt durch 30% sorgfältig gereifte Reserveweine. Der Ausbau erfolgt über mindestens 36 Monate auf der Hefe, mit einer Dosage von 8 g/L.

Degustationsnotiz Nase

Ein reiner Chardonnay-Champagner von strahlend heller Farbe mit zart smaragdgrünen Reflexen. In der Nase entfalten sich elegante florale Aromen von Weissdorn, Akazienblüten und Rebenblüten, begleitet von feinen Anklängen an Haselnuss, Praline und zarter Pâtisserie.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt sich die typische Frische und Klarheit des Chardonnay mit einer sanften, mineralischen Spannung. Die ungewöhnliche Kraft der Aÿ-Trauben verleiht dem Wein zusätzlich Tiefe und eine seidige Struktur. Der Abgang ist lang, zitrisch und präzise – mit Noten von Zitrone und Yuzu und einem Hauch salziger Mineralität.

Passt zu

Dieser Blanc de Blancs ist ideal als stilvoller Solist, passt aber ebenso hervorragend zu feinen Speisen. Besonders harmonisch zu gegrilltem Fleisch, Jakobsmuscheln oder frischen Austern. Auch zu geröstetem grünen Spargel oder delikaten Gemüsegerichten entfaltet sich die mineralische Eleganz dieses Champagners besonders schön. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 10 und 12°C – am besten serviert in einem Glas mit breiter Schale und schmaler Öffnung, das die Komplexität und Finesse perfekt zur Geltung bringt.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre



Lallier Champagne Blanc de Blancs Brut

Produzent

Lallier gehört zu den angesehensten Häusern der Champagne und steht für aussergewöhnliche Champagner mit klarer Handschrift. Gegründet 1906 im historischen Grand Cru-Ort Aÿ, zählt das Weingut zu den wenigen, die ausschliesslich Trauben aus Grand Cru-Lagen vinifizieren – darunter Aÿ in der Montagne de Reims und Oger in der Côte des Blancs. Unter der Leitung von Dominique Demarville, einem der renommiertesten Kellermeister der Champagne, entstehen elegante Cuvées, die durch Präzision, Frische und Tiefe überzeugen. Der Stil von Lallier ist unverkennbar: puristisch, terroirgeprägt und stets auf höchste Qualität ausgerichtet. Das Haus verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer modernen, nachhaltigen Vision. Jeder Schritt – vom Weinberg bis zur Flaschenreife – folgt einem klaren Anspruch an Authentizität und Herkunft. Ob Réflexions-Serie, Blanc de Blancs oder Millésimé – Lallier steht für Champagner mit Substanz, Ausdruck und Stil.

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.

Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.

Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.

Die Hauptanbaugebiete der Champagne wahren folgende:

Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.

Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben bepflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.