



CHAMPAGNE  
**LALLIER**  
À Aÿ - FRANCE

2016- ESPAÑA

ELABORADOR ARTESANAL DE  
PRESTIGIOSOS « CRUS DE CHAMPAGNE »

# HISTORIA



La Maison Lallier esta situada en Aÿ, pueblo milenario e histórico de Champagne, los viñedos de Aÿ están clasificados Grand Cru.

CREACIÓN DE LA MARCA "LALLIER"

1906



RENE JAMES LALLIER DA UN NUEVO IMPULSO

1996



FRANCIS TRIBAUT NUEVO PROPIETARIO

2004





## Francis Tribaut, Proprietario y Jefe de Bodega

- Un auténtico elaborador artesanal de grandes « Crus de Champagne »
- Un talentoso enólogo y jefe de bodega.
- Proprietario al 100%, F. Tribaut goza de independencia total en todas sus decisiones estratégicas.





# LOS ARGUMENTOS DE LA DIFERENCIA LALLIER

1

*Únicamente  
con  
pinot noir  
y  
chardonnay*

2

*Selección  
por  
parcelas y pueblos:  
Terroir  
y  
Varietal*

3

*Levaduras  
de la maison*  
  
*A partir de levaduras  
presentes de forma  
natural en sus terroirs  
Grand Cru*



4

*Vinificación  
con o sin  
fermentación  
maloláctica*

5

*El Assemblage:  
una amplia paleta  
de vinos base y  
de vinos de reserva  
con gran parsimonia*

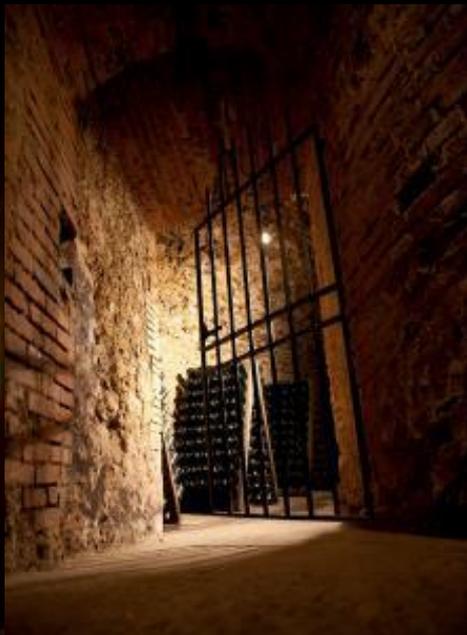
6

*Vinos  
poco dosificados*  
  
*La importancia de  
"La textura original"*





# LA MAISON en Aÿ: SEDE HISTÓRICA, RECEPCIÓN Y BODEGA DE LARGA CRIANZA





# LA BODEGA en OGER y SUS TALLERES de ELABORACIÓN INAUGURADA EN 2012



# LALLIER: ESTILO Y VALORES

**Sustentados en un sutil equilibrio entre el perfecto dominio del savoir-faire, el conocimiento del espíritu de los terruños y la capacidad de desvelar en cada copa degustada de LALLIER, la especial emoción de los grandes « crus de Champagne »**

- **Seleccionar « lo mejor »**

F. Tribaut dirige con rigor y supervisa personalmente la selección de las uvas. En la vendimia va de prensa en prensa. Mantiene fuertes relaciones con los viticultores que conocen bien sus necesidades y están en condiciones de proveer la calidad buscada.

- **Una producción deliberadamente limitada**

« Menos es más » frase que refleja el espíritu LALLIER. Mientras otros corren hacia un gigantismo desenfrenado, la maison ha elegido el camino de la sabiduría: limitar la producción a 400.000 botellas cada año. Única forma de satisfacer las exigencias de la maison y de sus fieles seguidores, desde la selección de la materia prima hasta las etapas de elaboración.

- **Una elaboración artesanal para conseguir grandes vinos de Champagne**

« Una nueva vía entre bodegueros elaboradores de mono-crus y las grandes maisons, a veces impersonales ». Esta singular visión es la de la maison LALLIER, cuyos « artesanos elaboradores » dan forma a grandes vinos en el seno de los talleres de la bodega en Oger. Combinan estrechamente medios de alta tecnología con usos ancestrales; la técnica es el soporte de lo artesanal, del conocimiento sumado a la experiencia.

- **SAVOIR-FAIRE**

Con maestría y originalidad. Con un particular sentido de la técnica e innovación siguiendo la intuición y abandonando caminos trillados, cuando por ejemplo F. Tribaut arranca sus fermentaciones alcohólicas con levaduras naturales presentes en la parcela Loricón (Aÿ) o cuando hace macerar el chardonnay entre pinot noir para elaborar su soberbio Rosé.

- **Autenticidad y exigencia**

Nuestros valores reposan en algunos fundamentos: el respeto a la herencia histórica de Champagne, utilizando, únicamente, las dos uvas nobles (pinot noir y chardonnay), una propiedad vitícola, LALLIER, mayoritariamente clasificada como Grand Cru, una débil dosificación para respetar el vino, y una producción deliberadamente limitada para mantener una exigente calidad.

- **EL ESPIRITU LALLIER. Tradición y humanismo**

« Asumir el peso y la fuerza que puede aportar la tradición cuando es buena ». Por ejemplo, cuando F. Tribaut hace envejecer con tapones de corcho algunas cuvées.



# Serie **R** de LALLIER

## NUESTRA ÚNICA AMBICIÓN: EL GUSTO, ANTE TODO

Los champagnes LALLIER son calificados de « epitéreos » como acompañantes gastronómicos. Para conseguir la excelencia en el gusto, y en colaboración con los mejores sumilleres del mundo (como Serge Dubs), Francis Tribaut no duda en bascular las convenciones o las ideas del pasado. Por ejemplo, su elección en el uso parsimonioso pero preciso de vinos de reserva en los assemblages, pues « es suficiente muy poco para que algo suceda... » .... También en la creación de la Serie « **R** ».

Verdadera **R**-evolución, que pone intencionadamente la Cosecha por delante del assemblage.

- La letra **R**, inicial de **R**écolte (cosecha) del año que se indica.
- De **R**evelación de un claro **Estilo LALLIER**,
- De **R**eflexión como **Reflejo** de un **savoir faire**
- De **R**evolución con cambios originales y personales en torno al champagne brut, que mantendrán atentos a los conocedores de **LALLIER** .

Cada Champagne de la Serie **R** es, pues, el **Reflejo del Estilo LALLIER** a través de un millésime, en su gran mayoría. Como consecuencia lógica, esta Serie **R**, se enriquecerá cada año, a R.012 le seguirá R.013, R.014....proponiendo a nuestro seguidores un exquisito viaje a través de estos mayoritarios millésimos año tras año...

Y siempre con las claves de « La Diferencia LALLIER »: **Uso parsimonioso de vinos de reserva para preservar mejor la autenticidad del assemblage del año**. Cuvées elaboradas exclusivamente **con las uvas nobles chardonnay y pinot noir**. **Assemblages de selecciones parcelarias por pueblo y por varietal**, incluyendo los mejores terruños clasificados Grand Cru y Premier Cru de la propiedad LALLIER. **Uso exclusivo de levaduras propias en la vinificación. Largas crianzas en bodega. Vinos poco dosificados para preservar su textura original.**

Los vinos de la Serie **R** simbolizan el **Estilo LALLIER** : precisos, personales y distinguidos.

El ADN de los champagnes **LALLIER** reside en el hecho de que son tradicionalmente elaborados con muy pocos vinos de reserva, en torno al 20%. Estas nuevas cuvées **R**, se basan, en vinos estructurados con una mayoría de chardonnay y pinot noir (nunca pinot meunier) de la cosecha del año, con assemblages seleccionados por varietales, parcelas y pueblos, y con un máximo de 20% de vinos de reserva . Una etiqueta, por ejemplo, R.012 significa que la cosecha 2012 es la base estructural y se ofrece en tres versiones según la tasa de licor de dosificación :

● **Brut nature (0 g/l), Brut (8 g/l) y Extra dosage (18 g/l)** ●



# Serie **R** de LALLIER

## Las cosechas de la Serie **R**

### Todo sobre la cosecha 2010

- *Entre el 19 y el 30 de septiembre de 2010*
- *Tras una primavera seca, un agosto muy lluvioso hizo aparecer la botritis, gestionada con una buena selección por corte.*
- *Los mostos fruto de esta cosecha fueron ricos en azúcares y con una interesante acidez.*
- *Con aromas sutiles a flores blancas, a albaricoque y a mirabel; con notas a pimienta o más maduras de dulces de frutas. En boca es fresco y franco, con un final generoso y potente.*

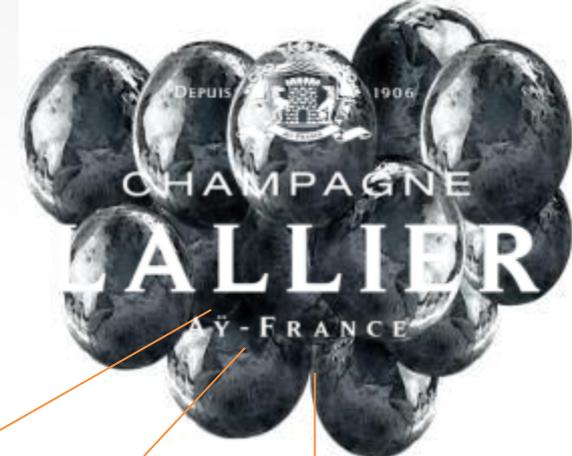
### Todo sobre la cosecha 2011

- *Entre el 22 de agosto y el 6 de septiembre de 2011*
- *Tras un invierno muy llovido, una soleada primavera, seca y con fuertes heladas, un junio con muchas precipitaciones, finalmente la aparición de la podredumbre gris que requirió selección en la cosecha.*
- *El pinot noir fué vendimiado en su mejor momento. El chardonnay podía haber esperado, ya que las uvas estaban sanas, hubiéramos podido parar la cosecha unos días: hecho excepcional en Champán.*
- *Ofrece notas a agrios, a frutas blancas y a membrillo. A veces un punto vegetal aparece en segunda nariz. En boca es vivo, con cierta mineralidad.*

### Todo sobre la cosecha 2012

- *Entre el 13 y el 25 de septiembre de 2012*
- *Oscilaciones climáticas interminables en el ciclo vegetativo provocando situaciones antagónicas para los viñedos y los viticultores. Muchas dudas. Pero, pocas semanas antes del final de la maduración de las uvas, el clima nos salvó ! La vendimia se desarrolló con un clima no esperado ni por nuestras uvas ni por los viticultores.*
- *El pinot noir obtuvo una bellísima madurez y una concentración en azúcar excepcional. El chardonnay, como es habitual, terminó igualmente en su esplendor.*
- *Inicialmente ofrece aromas sutiles y frescos a agrios y a flores blancas, con notas generosas a ciruela mirabel y a miel de acacia. En boca, una cremosa efervescencia. El final es largo y acariciante.*

# Serie **R.012**



**Terruños principales:** Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay

**Vinificación:** Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER

Fermentación maloláctica parcial

**Assemblage:** 81% vinos del año 2012 (38% chardonnay-62% pinot noir y 19% de vinos de reserva

## **R.012N**

### **BRUT NATURE**

**Dosificación:** 0 g/L

#### **Degustación**

Expresión aromática del R.012 pero al desnudo, sin dosificación. De elegante capa dorada y con un centelleante surtido de aromas delicados a agrios y flores blancas. Notas almibaradas muy ligeras evocan su madurez y halagan con suavidad en nariz.

En boca largo y franco, unido a una cremosa efervescencia lo dicen todo de la pureza y del noble origen de este vino.

Por su delicadeza y rectitud R.012 N, Brut Nature, marida mejor con notas saladas que con dulces.

Ninguna agresividad en boca, pero si franqueza.

## **R.012**

### **BRUT**

**Dosificación:** 8 g/l

#### **Degustación**

Símbolo de equilibrio y expresión aromática. Con una capa amarillo dorada y brillante. Inicialmente ofrece aromas sutiles y frescos a agrios y a flores blancas, enseguida expresara su plenitud con notas generosas a ciruela mirabel y a miel de acacia. En boca, baña el paladar suavemente y tiene una cremosa efervescencia.

El final es largo y acariciante.

Marida perfectamente con caracoles a la crema de perejil, con calamares a la plancha, con tournedos de ternera. Con quesos añejos. En postres acompaña a la perfección una tarta Tatin o una tarta de queso y peras.

## **R.012D**

### **EXTRA DOSAGE**

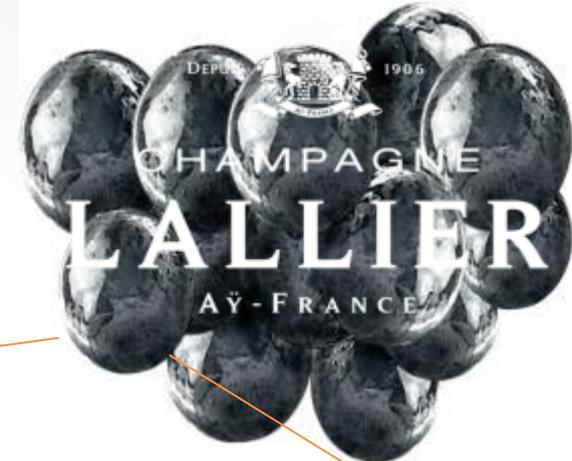
**Dosificación:** 18 g/L

#### **Degustación**

Esta cuvée con un ligero dulzor, se ha de servir bien fría, unos 8°C. Su atractiva capa color amarillo dorado la hace apetecible. Sus aromas a mantequilla y brioche con aromas a albaricoques nos trasportan a un universo de dulce plenitud. R.012 ha sido dosificado como « Seco » para gustos más suaves, equilibrados y golosos. Sus aficionados lo degustan tanto acompañado de salados, de la cocina asiática, como de dulce, con postres realizados con compota de frutas amarillas, y sobre todo bien frío en una copa de vino...



# Serías **R.010-R.011**



## R.010 BRUT

### Datos técnicos

**Varietales:** 36% chardonnay y 64% pinot noir

**Terruños principales:** Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay

**Vinificación:** Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER  
Fermentación maloláctica parcial

**Assemblage:** 82% vinos del año 2012 y 18% de vinos de reserva

**Dosificación:** 8 g/l

### Degustación

R.010 es la suma sustancial de los perfiles del chardonnay y del pinot noir de 2010. En él encontramos aromas sutiles a flores blancas, a albaricoque y a mirabel. Por momentos sentimos notas a pimienta o más maduras de dulces de frutas.

En boca es fresco y franco, con un final generoso y potente.

Este assemblage finalmente muy consensuado hace muchos y fáciles maridajes, tanto con salados como con dulces y siempre desde el aperitivo.

## R.011 BRUT

### Datos técnicos

**Varietales:** 32% chardonnay y 68% pinot noir

**Terruños principales:** Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay

**Vinificación:** Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER  
Fermentación maloláctica parcial

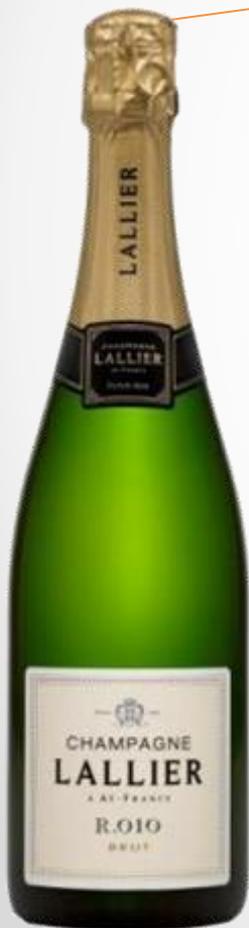
**Assemblage:** 80% vinos del año 2011 y 20% de vinos de reserva

**Dosificación:** 8 g/l

### Degustación

Nos ofrece notas a agrios, a frutas blancas y a membrillo. A veces un punto vegetal aparece en segunda nariz. En boca es vivo, con cierta mineralidad.

Esta cuvée de equilibrada y elegante efervescencia y frescor puede ser degustada en innumerables ocasiones. Suave y digesto, acompaña perfectamente unos canapés en aperitivo y también platos estructurados y delicados en mesa.



Champagne Lallier-España  
DIRECT BODEGA

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)

[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lallierdirectbodega](https://www.facebook.com/lallierdirectbodega) Twitter: @directbodega

# Cuvée OUVRAGE



*Un savoir-faire manual donde todo acto es sublime en cada momento*