



Collection Mémoire



MILLESIME 2008

BRUT

Depuis 1906, LALLIER est une manufacture de prestigieux crus de Champagne. Sans artifice, notre Millésime 2008 est l'image de la seule vendange 2008 sur un assemblage 100% Grands Crus de chardonnay de la Côte des Blancs et de pinot noir d'Aÿ. Arômes mûres, bouche tendue et équilibrée par sa mousse crémeuse font honneur à l'art du "bon boire et bon manger".

Tout sur la récolte 2008

La saison végétative a connu inquiétudes et rebondissements. Fraîcheur en hiver, printemps maussade et pluvieux avec végétation qui démarre tardivement. Mai, nuageux mais sec et très chaud favorise la pousse de la vigne, on observe déjà du mildiou, l'oidium viendra ensuite. Après mi-juin, chute des températures qui perturbe la floraison (couleur, millerandage). Août peu ensoleillé, est frais par rapport aux dix dernières années. Début septembre est maussade et pluvieux. Le soleil apparait quelques jours avant les premiers coups de sécateur. La vendange s'étale du 12 au 27 septembre. Le temps reste très sec et particulièrement frais, notamment la nuit, pendant une grande partie de la récolte. Dans les crus les plus hâtifs, les vignerons retardent voire arrêtent la cueillette quelques jours. L'état sanitaire est finalement parfait pour nos deux cépages malgré les aléas climatiques.

Données Techniques

Cépages :	45% chardonnay et 55% pinot noir
Crus Principaux :	Grands Crus de la Côte des Blancs et d'Aÿ
Vinification :	Fermentation alcoolique avec levain LALLIER Fermentation malolactique partielle
Assemblage :	100% de vins de l'année 2008
Élevage sur lies :	plus de 60 mois en cave
Dégorgement :	environ 5 mois avant expédition
Dosage :	7 g/l

Dégustation

Sans vin de réserve, sans artifice, le Millésime 2008 est l'image parfaite de la vendange 2008 telle que le veut la revendication Millésime.

Après tant d'années de vieillissement en cave, ses arômes sont d'une élégance remarquable. On y trouve encore des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche, mêlées à des notes de maturité plus profondes comme le miel, la cire et une légère torréfaction.

Sa bouche est vive et généreuse, tout en équilibre et sans agressivité avec sa mousse crémeuse.

Il convient à toutes les associations avec des mets racés mais élégants tels que poissons et Saint Jacques à la plancha, volailles légèrement crémeuses et épicées; fromages savoureux comme un bon Stilton Cheese; desserts goûteux et délicats comme un crumble aux poires ou un Opéra.

Nos plus anciens millésimes sont gardés précieusement en cave dans notre Collection Mémoire.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



4 Place de la Libération – B.P.5 – F – 51160 Aÿ
Tél. +33 (0)3 26 55 43 40 – Fax. +33 (0)3 26 55 79 93
E-mail : contact@champagne-lallier.fr – www.champagne-lallier.com

