



**CHAMPAGNE LALLIER LANCE R.020,
LE 10^e OPUS DE LA COLLECTION « RÉFLEXION »
ET LE PREMIER ASSEMBLÉ PAR DOMINIQUE DEMARVILLE,
DÉVOILANT UN DESIGN UNIQUE ET UNE NOUVELLE FORME DE BOUTEILLE.**

**R.020 Brut non millésimé capture l'essence de la récolte 2020,
tout en reflétant l'équilibre sincère du style Lallier.**

Champagne Lallier a le plaisir d'annoncer le lancement de R.020, qui sera disponible en France à partir du mois d'octobre.

R.020 est principalement élaboré à partir de raisins récoltés en 2020, année aux conditions de vendanges presque parfaites. Le temps sec et ensoleillé a permis au vin de gagner en intensité, en élégance et en persistance, avec des arômes de fleurs blanches et de profondes notes d'agrumes frais.

« Réflexion » est une collection innovante qui offre chaque année un nouveau regard sur le champagne. Traditionnellement, les bruts non millésimés sont la promesse d'un vin identique et constant, année après année. « Réflexion » se différencie par une approche vinicole contemporaine qui exprime fidèlement le caractère individuel de la récolte de l'année, tout en conservant le style parfaitement équilibré de Lallier.

L'année 2023 marque le lancement du 10^{ème} opus de cette collection, véritable incarnation de la philosophie de Lallier en matière de vinification, qui vise à associer la nature et le savoir-faire artisanal de la Maison aux esprits créatifs d'aujourd'hui. Les cuvées « Réflexion » de Lallier sont une pure quête d'excellence et de sincérité envers la nature, mêlant héritage et savoir-faire à une vision innovante de l'avenir du Champagne.



**FLORAL
MINÉRAL
INTENSE**



LALLIER

CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE

La cuvée R.020 est le premier assemblage réalisé par Dominique Demarville en tant que Chef de Caves et Directeur Général de Lallier, qui déclare :



« Je suis très fier de faire découvrir cette nouvelle cuvée au monde entier. Avec R.020, nous voulons montrer notre interprétation de l'année 2020, qui a été fructueuse en Champagne, et bien sûr, l'équilibre parfait entre les quatre atmosphères du style Lallier : Fraîcheur, Pureté, Intensité et Profondeur. Je suis honoré et fier de pouvoir contribuer aux cuvées « Réflexion » que Lallier sort (presque) chaque année et j'attends avec impatience que cet assemblage spécial soit apprécié dans le monde entier ».

« 2020 a été encore une fois une récolte d'une qualité exceptionnelle après 2018 et 2019. La région Champagne a obtenu un rendement moyen en 2020 avec une production de raisins sains. La nature, qui n'a pas été perturbée en raison des conditions inhabituelles dues à la pandémie, s'est bien épanouie. L'été sec et ensoleillé a permis des vendanges précoces, fournissant des raisins intenses et frais avec une maturité élevée, ce qui correspondait parfaitement à ce que nous recherchions pour créer un vin exquis ».

La cuvée R.020 bénéficie d'un vieillissement de 30 mois minimum contre les 15 mois requis pour un champagne brut. Pour la première fois, dans son assemblage, le chardonnay prend le dessus sur le pinot noir, à hauteur de 51%. Son dosage est faible avec 7 grammes par litre, conformément à la philosophie de Lallier.

R.020 est un non millésimé contenant 81 % de raisins récoltés en 2020, 9 % en 2018 et 10 % en 2019.

Lancée en 2014 avec R.010, la cuvée « Réflexion » sort depuis chaque année, sauf en 2017, où la récolte n'était pas à la hauteur des exigences de Lallier.

NOTES DE DÉGUSTATION - R.020

Couleur : or clair avec des reflets émeraude.

Au nez : Les arômes sont dominés par les fleurs blanches (acacia et aubépine). Des notes d'agrumes frais (zeste de citron et kumquat) sont également très présentes grâce au chardonnay. Une douce maturité est ressentie avec des notes de miel ou de fruits mûrs comme la pêche blanche ou l'abricot.

En bouche : Dominée par la fraîcheur avec une texture délicate et soyeuse. En milieu de bouche, la puissance du pinot noir s'exprime en apportant de la structure et une profondeur équilibrée. La finale est longue avec une agréable persistance aromatique et une salinité minérale.

R.020 peut être dégusté sur des plats fins et frais tels que des poissons cuisinés aux agrumes ou des crustacés délicats comme la langoustine. Une tarte aux légumes de saison ou un risotto aux asperges vertes et au parmesan seraient de beaux accompagnements.



R.020 Brut non millésimé,
PMC 39,90€*
Disponible à partir d'octobre
chez une sélection de cavistes

*le distributeur fixe librement ses prix.



Le lancement de la cuvée R.020 marque le début d'un nouveau chapitre dans la collection « Réflexion », révélant une toute nouvelle identité et un nouveau design : une feuille de vigne complexe, embossée sur l'étiquette, symbolise le lien profond de la Maison avec le terroir et son engagement envers la nature. Inspirée par la magnifique parcelle de Lallier, Loridon, à Aÿ, qui cultive inopinément des raisins de chardonnay sur des terres de pinot noir, la feuille de vigne singulière est une ode à la nouvelle perspective de Lallier. R.020 est présenté dans une bouteille élégante, exclusive et propre à Lallier, qui renforce la vision moderne et l'univers distinctif de la marque.

Christophe Prat, Directeur Général des Marques Iconiques Françaises chez Campari, déclare :

"Lallier est l'un des rares champagne à s'être affranchi des principes fondateurs de la catégorie des bruts en privilégiant l'expression de l'année, plutôt que la régularité du profil de dégustation. Tout en préservant l'art historique de la vinification des grands crus, Lallier veut clairement aller de l'avant, et Dominique Demarville est l'expert et l'artisan idéal pour nous aider à remettre en question les règles, tout en créant des assemblages parfaitement équilibrés chaque année. Nous sommes particulièrement impatients de lancer la cuvée R.020, de révéler notre nouvelle bouteille raffinée et gracieuse, ainsi que le nouveau logo de la marque, qui devrait séduire les connaisseurs du monde entier".

La nouvelle bouteille et la nouvelle identité seront progressivement utilisées pour les cuvées Rosé, Blanc de Blancs et Blanc de Noirs afin d'harmoniser la gamme.

#Lallier #LallierR020 #Reflexion #Champagne #drinkresponsibly

Site: champagne-lallier.com

Instagram: @champagne_lallier



À PROPOS DE LALLIER

Champagne Lallier a été fondé en 1906 à Aÿ, l'un des rares villages classés "Grand Cru". Son nom prestigieux incarne le noble héritage de la Champagne. Lallier est une maison de champagne moderne et respectée, qui s'appuie sur des vignobles réputés, cultivés grâce à un savoir-faire progressif. Sa philosophie de vinification distinctive vise à mettre en valeur l'individualité d'un terroir, et ses expressions ultimes restent son fleuron « Réflexion » et sa cuvée prestige, Ouvrage. La gamme Experts comprend le Rosé, le Blanc de Blancs et le Blanc de Noirs, ainsi qu'une cuvée Millésime. Outre Ouvrage, les Grands Crus Créations comprennent les "Parcelles" - Les Sous & Loridon.

Le champagne est distribué en France par Campari France.

À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Campari Group est un acteur majeur du secteur mondial des boissons, présent dans plus de 190 pays, occupant des positions de premier plan en Europe et dans les Amériques. Campari Group a été fondé en 1860 et est aujourd'hui le sixième acteur mondial du secteur des spiritueux premium. Le portefeuille de Campari Group, qui compte plus de 50 marques, comprend des spiritueux (son cœur de métier), des vins et des boissons non alcoolisées. Parmi ses marques de renommée internationale figurent Aperol®, Appleton Estate®, Campari®, SKYY®, Wild Turkey®, et Grand Marnier®. Le Groupe Campari, dont le siège social est situé à Sesto San Giovanni, en Italie, possède 22 usines dans le monde et dispose de son propre réseau de distribution dans 22 pays. Campari Group emploie environ 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM), sont cotées à la bourse italienne depuis 2001.

À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Picon, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka, Sagatiba ainsi que l'apéritif sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita. Le portefeuille est complété par Highland Park, Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.