



Lallier dévoile le nouveau *R.021 Brut* et le premier *R.021 Brut Rosé*, une double expression du terroir

R.021 brut et la cuvée inédite R.021 Brut Rosé,
des champagnes intégralement élaborés par Dominique Demarville

R.021 Brut & R.021 Brut Rosé sont une réflexion du Chef de Caves, qui capturent le caractère de la récolte de l'année et incarnent le style signature de Lallier : **Fraîcheur, Pureté, Profondeur et Intensité**.

Œuvrant depuis déjà trois ans chez Lallier, **Dominique Demarville**, signe ici ses premières créations, de la récolte à la bouteille. Son savoir-faire a permis de donner une nouvelle perspective, mettant en valeur à la fois les innovations en matière de vinification et un dévouement renouvelé à l'expression du terroir.

"Réflexion, c'est vraiment capturer le flux constant de la nature et travailler avec ce que chaque année nous apporte pour l'intégrer dans l'histoire de Lallier", déclare Dominique Demarville. "Notre objectif est d'exprimer l'essence la plus pure de notre terroir dans chaque bouteille".



"Réflexion est l'assemblage le plus passionnant et le plus exigeant que nous créons chaque année. En 2021, après un début de saison difficile et humide, un cadeau opportun de la nature a transformé nos perspectives. Le retour du soleil à la fin du printemps a asséché les vignes et revitalisé les raisins juste à temps pour les vendanges. Ce changement a fait ressortir la finesse et la fraîcheur exceptionnelles des raisins, qualités que nous avons minutieusement capturées dans l'assemblage Réflexion", **Dominique Demarville**.



L'introduction du meunier au sein de *Réflexion*

En introduisant du meunier, Dominique Demarville enrichit l'assemblage traditionnel et donne une nouvelle dimension aux champagnes. Ce cépage, issu de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne, apporte un fruité et une rondeur, et confère une complexité et une profondeur permettant aux champagnes de s'épanouir avec grâce au fil du temps.

R.021 Brut allie 49% de pinot noir, 44% de chardonnay et 7% de meunier. L'assemblage est complété par 30% de vins de réserve issus de la récolte de 2020.



R.021 Brut Rosé est un assemblage de 53% de pinot noir (dont 7% de vins rouges de Bouzy), de 41% de chardonnay et de 6% de meunier. Le meunier apporte une touche supplémentaire de vivacité et de structure grâce aux caractéristiques du terroir de Bouzy.

Le processus de vinification de R.021 Brut et Brut Rosé implique que la majorité des vins de base - 92% pour le Brut et 93% pour le Rosé - soient soumis à une fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable à 18°C. Les portions restantes de chaque assemblage, vieilles sur lies fines en fûts de chêne, apportent une profondeur et de la complexité. Cette étape enrichit la texture et octroie de subtiles notes boisées aux vins. Les cuvées subissent une fermentation malolactique partielle (80-90%), qui adoucit leur acidité naturelle et équilibre le profil des vins.

Réflexion au cœur de la gastronomie française

Avec **Réflexion**, Lallier met en valeur le terroir et l'artisanat, transcrits à travers la gastronomie.

Pour cette nouvelle édition, Lallier collabore avec le **Chef Thibaut Spiwack**, propriétaire du restaurant étoilé Anona et distingué d'une étoile verte. Ce Chef, animé par le partage d'une cuisine éco-responsable, créative et audacieuse, s'est inspiré de R.021 Brut et Brut Rosé, du travail de Dominique Demarville et des valeurs de Lallier pour créer un menu en accords mets & champagnes.

Il propose notamment un parmentier de romarin assaisonné d'eau de mer dont les notes salines et les touches de fraîcheur s'accordent précisément avec la dégustation de R.021 Brut. Quant au R.021 Brut Rosé, il l'associe à une betterave acidulée relevée de café et d'agrumes. Cette expérience gustative en cinq temps sera disponible au restaurant Anona au prix de 250€, pour une durée de 6 semaines, de décembre 2024 à janvier 2025.

Restaurant Anona* - 80 bd des Batignolles, 75017 Paris



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

Notes de dégustation

La robe de **R.021 Brut** est claire avec des reflets jaunes accompagnés d'une touche dorée. Le nez est dominé par les agrumes : citron vert et mandarine, accompagnés de notes florales. Des arômes plus matures comme la brioche ou la noisette fraîche viennent compléter cette palette aromatique.

R.021 Brut Rosé présente une couleur rose, légère et lumineuse. Les arômes sont francs, dominés par les agrumes comme l'orange sanguine et le kumquat, soutenus par des notes de petits fruits rouges, typique des vins de pinot noir vinifiés en rouge. Des notes de brioche et de noisette fraîche apportent une belle maturité olfactive.

Ces deux vins présentent une attaque en bouche pure, remplie de vivacité et légèrement iodée. La finale est soutenue par une très légère amertume qualitative qui réhausse la sensation de fraîcheur.

Moment R.021 Brut & R.021 Brut Rosé

Ces cuvées se dégustent seules à l'apéritif, ou accompagnées de canapés aux champignons ou aux légumes, comme l'artichaut.

R.021 Brut se mariera particulièrement bien avec un poisson cru aux agrumes.

PVC 39,90 € - Disponible chez les cavistes

R.021 Brut Rosé peut être dégusté avec un crabe royal ou du saumon, accompagné de quelques algues.

PVC 51,50 € - Disponible chez les cavistes



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 "Parcellaires" - Les Sous & Loridon.

À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée, sur le marché français, dans la distribution d'un portefeuille de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes.

Spiritueux : Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Wild Turkey, The Glen Grant, Trois Rivières, Maison La Mauny, Appleton Estate, Wray & Nephew, Grand Marnier, Courvoisier, Bisquit & Dubouché, Del Professore, Picon, Cynar, SKYY Vodka, Bulldog Gin, Bickens Gin, Espolon, Montelobos, Sagatiba, Frangelico, Avera, le limoncello Ramo d'Oro, ainsi que le spritz sans alcool Crodino.

Campari France distribue également les marques de Proximo Spirits : Bushmills, The Sexton et The Kraken. Les marques de CVH Spirits : Bunnahabhain, Deanston, Tobermory, Ledaig et Black Bottle. La marque de rhum Baie des Trésors. Ainsi que les whiskies Highland Park, Whyte & Mackay, le whisky français Alfred Giraud, Williamine® Morand et la liqueur de sureau Fiorente.

Vins & champagnes : 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, mais également, les vins de Provence Miraval, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins d'Alsace Hugel et le Muscat de Frontignan. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins australiens Penfolds, le vin argentin Alta-Yari, les vins italiens Zonin ou encore les Portos Graham's et les vins portugais de Symington Family Estates, les vins espagnols Beronia et le Xéres Tio Pepe de Gonzalez Byass, sans oublier les marques de champagne Lallier (appartenant à Campari Group) et Fleur de Miraval, ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

À PROPOS DU GROUPE CAMPARI

Le Groupe Campari est un acteur majeur de l'industrie mondiale des vins & spiritueux, avec un portefeuille de plus de 50 marques haut de gamme et super haut de gamme, réparties selon des priorités mondiales, régionales et locales. Les priorités mondiales, qui constituent l'objectif principal du groupe, comprennent Aperol, Campari, SKYY, Grand Marnier, Espolon, Courvoisier, Wild Turkey et Appleton Estate. Fondé en 1860, le groupe est aujourd'hui le sixième acteur mondial de l'industrie des spiritueux haut de gamme. Il est présent dans plus de 190 pays et occupe des positions de premier plan en Europe et aux Amériques. La stratégie de croissance du groupe Campari vise à combiner la croissance organique par la construction de marques fortes et la croissance externe par l'acquisition sélective de marques et d'entreprises. Basé à Milan, en Italie, le groupe Campari dispose de 23 sites de production dans le monde et de son propre réseau de distribution dans 26 pays. Le groupe Campari emploie environ 4 900 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. Pour plus d'informations : <http://www.camparigroup.com>.

LE L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.