



CHAMPAGNE LALLIER DÉVOILE SES « RÉFLEXIONS », AUTOUR DE LA NATURE & DE L'ARTISANAT

Lallier s'entoure d'ambassadeurs dont l'éthique et les valeurs font écho aux piliers de la marque. Inspirés par la cuvée R.020, qui offre un regard différent sur le champagne en célébrant la spécificité d'une vendange, les artisans ambassadeurs ont réalisé des créations sur-mesure originales et gourmandes qui subliment la dégustation.

Une co-création de trois artisans internationaux à l'esprit novateur réunis autour d'une vision commune, la cuvée R.020.

Accompagnés par Dominique Demarville, Chef de Caves et Directeur Général Lallier, ces ambassadeurs ont partagé leur vision et leur savoir-faire autour de la nature et de l'artisanat afin d'élaborer une co-création unique. Le résultat est un rituel de service original autour de l'expression R.020, cuvée phare de Lallier, un brut non millésimé reflétant majoritairement le caractère d'une année, ici la vendange 2020.

Réalisée par Grégory Marchand, Chef français étoilé Michelin, une entrée en accord mets et vin, nommée « Réflexions autour de la langoustine » est servie dans une assiette en bois sculptée sur mesure par l'ébéniste Sophie Sellu et sublimée par un spray parfumé, aux notes de fleurs blanches, agrumes et fruits mûrs de la cuvée, imaginé par Marie Urban Le Febvre.

Dominique Demarville précise : « *Des soins apportés à la vigne tout au long de l'année à la vinification et à l'assemblage, nous dépendons tous de ce que la nature peut nous offrir. De la qualité des ingrédients bruts que nous utilisons, au reflet de la réaction de la nature au travail des artisans, nous avons tous été très inspirés par notre création commune et nous sommes impatients de la partager avec le monde* ».



À DÉGUSTER DU 13 AU 24 NOVEMBRE 2023 CHEZ FRENCHIE, RUE DU NIL À PARIS.



R.020, source d'inspiration pour l'artisanat français autour de Lallier

L'évidence d'une Réflexion avec trois artisans Meilleurs Ouvriers de France

Lié à l'univers de la gastronomie, Lallier amplifie son programme localement avec trois artisans Meilleurs Ouvriers de France. Une première collaboration a débuté en 2022 entre Yann Brys et Dominique Demarville, deux artisans du goût symbolisant leur respect mutuel à la nature, à l'artisanat et à l'authenticité des produits bruts.

Cette année Lallier agrandit son cercle d'artisans en se rapprochant de Laëtitia Gaborit, MOF Fromager, spécialisée dans les préparations fromagères travaillées à partir de produits rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs et Thomas Subrin, MOF Boulanger, soucieux de créer et faire découvrir des goûts à l'infini à partir de produits bruts. Ensemble, ils forment le cercle d'artisans MOF autour du champagne Lallier et partagent leurs inspirations sur la cuvée R.020 pour imaginer trois créations uniques et exclusives, en pâtisserie, en fromagerie et en boulangerie.

« Tourbillon Réflexions Lallier » par Yann Brys

Inspiré par les saveurs fraîches et fruitées des agrumes de R.020, Yann Brys a imaginé « **Tourbillon Réflexions Lallier** », une pâtisserie composée d'un sablé croquant et d'un biscuit moelleux à la clémentine de Corse, d'une marmelade de mandarine, de kumquat et de bergamote, d'une crème et crémeux citronné au R.020. Pour sublimer le tout, il intègre un coulis de clémentine-gingembre avec une crème fouettée au combava. Yann Brys a choisi la clémentine pour la rondeur et la douceur, la bergamote pour une note poivrée et le combava pour une touche d'agrumes végétal. Cette pâtisserie peu sucrée crée un accord parfait avec R.020.

À retrouver les dimanches du mois de décembre dans les pâtisseries Tourbillon :
90 rue Saint-Louis en l'Île, 75004 Paris
2 Av. Salvador Allende, 91160 Saulx-les-Chartreux
Au prix de 7,50€



« Le Barisien Cœur de Béarn » par Laëtitia Gaborit



Passionnée par la mise en avant de produits bruts, Laëtitia Gaborit a élaboré une création fromagère qui lie les deux terroirs d'origine, le sien, le Béarn, et celui du Triple-Crème, la Meuse, très proche de la Champagne. Ce Triple Crème, aussi appelé *Barisien* est produit en exclusivité par la Fromagerie Dongé et sublimé par Laëtitia Gaborit avec une pâte de fruit à la pêche roussanne et une pointe de piment béarnais fumé au bois de hêtre. Développée exclusivement pour cette recette par L'Atelier de l'Ours à Monein, la délicate pâte de fruit est aromatique, peu sucrée et légèrement épicée grâce au piment béarnais fumé au bois de hêtre de la Maison Malnou. Elle relève ce Triple-Crème avec merveille et sublime la dégustation de R.020.

Cette création se déguste aussi à l'aide d'une cuillère pour former une bouchée de Triple-Crème, sur laquelle on dépose un carré de pâte de fruit de pêche Roussanne.

A retrouver à la Fromagerie Laurent Dubois Dupleix au prix de 12€ (le demi).
2 rue de Lourmel, 75015 Paris

Et à la Fromagerie Les Alpagnes au prix de 16,65€.

4 rue de Strasbourg, 38 000 Grenoble

Le paquet de pâtes de fruit est disponible à L'Atelier de l'Ours à 5,50€.



LALLIER
CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE

« La Brioche Gourmande » par Thomas Subrin

Cette brioche feuilletée à la vanille de Madagascar et à la fève de Tonka est sublimée par une tuile en forme de feuille de vigne, en écho à celle du Champagne Lallier. Plongé dans l'univers de la Maison et émerveillé par la dégustation de R.020, plusieurs idées sont venues à Thomas Subrin : le champagne étant brut, il pouvait travailler un produit plus riche comme la brioche feuilletée avec sa texture soyeuse. Il a choisi la fève de Tonka pour son goût unique et intense, passant par le caramel, l'amande et un côté légèrement épicé, qui accompagne les notes fruitées de la cuvée.

La vanille apporte de l'harmonie et de la rondeur. L'association peu sucrée de ces ingrédients confère une certaine longueur en bouche et se marie parfaitement avec R.020. La Brioche Gourmande peut s'apprécier seule, ou associée au Barisien Cœur de Béarn.

À retrouver les samedis du mois de décembre dans les pâtisseries Tourbillon :
90 rue Saint-Louis en l'Île, 75004 Paris
2 Av. Salvador Allende, 91160 Saulx-les-Chartreux
Au prix de 2€



R.020, premier assemblage de Dominique Demarville pour Lallier

Le programme Réflexions signe le lancement de la dernière cuvée « Réflexion » - R.020, que les ambassadeurs ont pu découvrir lors de leur visite à Aÿ. Élément central de la création des artisans, cet assemblage trouve sa pureté et sa fraîcheur dans le cépage, le terroir, le climat et le sol, tandis que son intensité et sa profondeur sont le résultat des choix de la Maison en matière d'utilisation du bois, d'élevage long et d'exploration créative avec des levures sur mesure. Avec Réflexion, la nature et l'artisanat s'unissent pour apporter chaque année un regard nouveau sur la Champagne.



R.020 Brut non millésimé,
Prix de vente conseillé : 39.90€
Disponible chez une sélection
de cavistes.

Célébrer la nature et l'artisanat

Basée sur trois piliers fondamentaux - artisanat engagé, nature créative et « être ensemble » - cette initiative sera renforcée chaque année au niveau international et local par de nouveaux ambassadeurs.



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 & Lordon.

À PROPOS DE LA COLLECTION RÉFLEXION

« 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. 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. Cet assemblage trouve sa pureté et sa fraîcheur dans le cépage, le terroir, le climat et le sol, tandis que son intensité et sa profondeur sont le résultat des choix de la Maison en matière de bois, de vieillissement long et d'explorations créatives avec des levures sur mesure.

À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Le groupe Campari est un acteur majeur de l'industrie mondiale des spiritueux, avec un portefeuille de plus de 50 marques premiums et super premiums, réparties entre les priorités mondiales, régionales et locales. Les priorités mondiales, qui constituent l'objectif principal du groupe, comprennent Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey et Grand Marnier. 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 en Amérique. La stratégie du groupe vise à combiner la croissance organique grâce à la consolidation des marques et la croissance externe par le biais d'acquisitions sélectives de marques et d'entreprises.

Basé à Milan, en Italie, le groupe Campari possède 22 usines dans le monde et dispose de son propre réseau de distribution dans 22 pays. Le groupe 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.

#Lallier #LallierR020 #Reflexion #Champagne #drinkresponsibly
Instagram: @champagne_lallier

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LALLIER ET LES AMBASSEURS, RENDEZ-VOUS SUR CHAMPAGNE-LALLIER.COM
ET SUIVEZ @CHAMPAGNE_LALLIER SUR INSTAGRAM.

LE BIEN-ÊTRE EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SOMMER AVEC MODÉRATION.