



Jean Lallement & Fils

Champagne Grand Cru



HISTORIQUE DU DOMAINÉ

Après avoir travaillé avec ses parents, Jean-Luc Lallement, accompagné de sa femme Alexandra, est maintenant seul à la tête de ce petit domaine familial qui date du 18e siècle. Le domaine est établi sur la montagne de Reims, face nord, et s'étend sur une vingtaine de parcelles, dont la moitié sont plantés de vignes de plus de 40 ans.

ASSEMBLAGE

80% pinot noir & 20% chardonnay

TERROIR

Le vignoble d'à peine 4 hectares est situé sur les grand crus Verzenay (masculinité et élévation des sols notables) et Verzay (élégance, féminité et parfumés). Planté à 80% de pinot noir et 20% de chardonnay sur des sols essentiellement composés d'argiles, de calcaires, de marnes... et évidemment de craie!

VITICULTURE

Le domaine est cultivé d'une façon très proche de l'agriculture biologique même s'il n'en a pas la certification (travaillé sans produit chimique de synthèse et sans désherbant, laissant place aux labours mécaniques, au palissage et à l'enherbement). Les vendanges sont exclusivement manuelles, avec plusieurs passes dans les vignes pour récolter à maturité optimale.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Deux tris sont opérés: l'un à la vigne, l'autre au chai. Vinification traditionnelle, ajout de 20% de vin de réserve. Dosage léger. Ils ne pratiquent ni le levurage pour la première fermentation, ni la réfrigération, ni la filtration.



NOTES DE DÉGUSTATION:

Champagne ample, frais et riche, vineux, avec notes de fruits typique du pinot noir, bulles délicates et persistantes.

