

## Champagne Lallier / Francis Tribaut

<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1906 : Création de la maison par René Lallier</li> <li>• 1996 : René-James Lallier modernise le chai et remet en état les caves de vieillissement</li> <li>• 2004 : Francis Tribaut devient le nouveau propriétaire après des années au côté de René-James</li> <li>• Le domaine se spécialise en Grand Cru</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vallée de la Marne et Montagne de Reims (Champagne)</li> <li>• Marne (51)</li> <li>• Aÿ</li> <li>• Au sud de Reims</li> </ul>
<b>Climat</b>	Continental
<b>Sol</b>	Calcaire crayeux
<b>Superficie du domaine</b>	50 hectares (15 en propriété)
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	400 000 bouteilles produites
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuvée « R »</li> <li>• basée sur une récolte (environ 85% de raisin du millésime)</li> <li>• 45% Chardonnay et 55% Pinot Noir ( légère variation selon millésime)</li> <li>• Les « sous »</li> <li>• Blancs de Noir, sélection parcellaire</li> <li>• 4000 bouteilles produites</li> <li>• « Blanc de Blancs »</li> <li>• 100% Chardonnay (60% Grand Cru Aÿ, 40% de la Côte des Blancs)</li> <li>• élevage de 36 à 48 mois en caves</li> <li>• dégorgement 4 mois avant expédition</li> <li>• « Loridon »</li> <li>• Blancs de Blanc, sélection parcellaire</li> <li>• 4000 bouteilles produites</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrage Grand Cru</li> <li>• 30% Chardonnay et 70% Pinot Noir</li> <li>• Champagne</li> <li>• environ 5 ans d'élevage en cave</li> <li>• Très peu dosé</li> <li>• Dégorgement à la volée pour cette cuvée qui est bouchée liège agrafe</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	Maison de Champagne ne travaillant que le Chardonnay et le Pinot Noir

