



R.021

POURQUOI RÉFLEXION?

Une réflexion du Chef de Caves autour des vins d'une année de récolte. Elle capture la plus pure individualité du terroir champenois et l'interprète chaque année dans une expression renouvelée. Réflexion est le cœur du style Lallier, un équilibre parfait entre ses quatre atmosphères signature : Pureté, Fraîcheur, Intensité et Profondeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE:

Couleur fraîche avec des reflets jaune clair accompagnés d'une touche dorée.

NEZ:

Arômes francs, dominés par les agrumes comme le citron vert et la mandarine, et accompagnés par d'élégantes notes florales. Des notes plus mûres comme la brioche ou encore la noisette fraîche viennent compléter la palette olfactive.

BOUCHE:

L'attaque est d'une grande pureté et fraîcheur, avec une sensation iodée, très délicate. Puis, la puissance du Pinot Noir et la douce rondeur du Meunier dominant le milieu de bouche. La finale est longue et profonde, avec une belle maturité aromatique.

CARTE D'IDENTITÉ

CÉPAGE(S)

49% Pinot Noir
44% Chardonnay
7% Meunier

ASSEMBLAGE

70% de vins de 2021
30% de vins de réserve (2020 uniquement)

VIEILLISSEMENT

36 mois

DOSAGE

7g/L

DÉGORGEMENT

Min 3 mois avant l'expédition

Délicat
Citron vert
Fleurs blanches





R.021 EN PROFONDEUR

Terroir : Montagne de Reims, Aÿ et Côte des Bar pour le Pinot Noir. Côte des Blancs, Montgueux et Côtes de Sézanne pour le Chardonnay. Montagne de Reims et Vallée de la Marne pour le Meunier.

Cépages : 49% Pinot Noir, 44% Chardonnay, 7% Meunier

Vins de base : 70% issus de la récolte 2021. Les vins issus de la récolte 2021 sont délicats, aériens.

Vins de réserve : 30%, provenant exclusivement de la récolte 2020. Les vins de réserve sont élevés sur lies fines en cuves inox et en fûts de chêne de 228l. L'élevage en fût apporte profondeur et intensité aux vins de réserve alors que l'inox est gage de fraîcheur. L'élevage sur lies fines apporte quant à elle une texture soyeuse, légèrement crémeuse.

Vinification : pour 92% des vins de base, la fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermorégulées (18°C). Pour gagner en profondeur et en intensité, les 8% restants sont vinifiés et élevés en fûts de chêne sur lies fines. La fermentation malolactique est réalisée partiellement (entre 80 et 90% des vins).

Vieillessement : 36 mois.

Dégorgement : min 3 mois avant l'expédition.

Dosage : 7g/L avec une liqueur préparée à partir de Réflexion vieillie en cuve inox pendant deux ans.

LA VENDANGE 2021

L'année 2021 était une année difficile, avec des conditions climatiques plutôt défavorables pour la vigne : des gelées de printemps, un début d'été extraordinairement pluvieux, accompagné de chaleur. Ces 3 événements ont entraîné des pertes de récolte importantes. Heureusement, la météo s'est améliorée à partir de la mi-août jusqu'à la fin de la vendange. Cela nous a permis d'avoir une belle récolte, bien que limitée en quantité. Les vins de la vendange 2021 sont délicats et aériens, avec des notes élégantes d'agrumes et de fleurs.

DÉGUSTATION

La robe présente une couleur fraîche avec des reflets jaune clair accompagnés d'une touche dorée.

Les arômes sont francs, dominés par les agrumes comme le citron vert et la mandarine. Les notes florales sont aussi très présentes, et témoignent de l'élégance des vins de la récolte 2021. Des notes plus mûres comme la brioche ou encore la noisette fraîche apportent une belle maturité olfactive. Elles proviennent à la fois des vins de réserve de la récolte 2020, patiemment élevés sur lies fines, ainsi que du vieillissement en caves.

En bouche, l'attaque gustative est d'une grande pureté et fraîcheur. Les caractères de la récolte 2021 sont nettement dominants, avec cette sensation iodée, très délicate. Puis, la puissance du Pinot Noir, épaulée par la douce rondeur du Meunier s'imposent en milieu de bouche. Enfin, quelle finale ! La profondeur et la longueur s'expriment en fin de bouche, témoins d'une lente maturation en caves ainsi que de la présence des vins vinifiés et élevés en barriques.

MOMENT

R.021 peut s'apprécier à l'apéritif, seul ou accompagné de canapés aux légumes (artichaut par exemple). R.021 se déguste également en début de repas avec des mets fins et frais tels que du poisson cru aromatisé aux agrumes (un ceviche de martin-pêcheur avec une marinade au yuzu par exemple) ou des crustacés (homard carabinero fumé). Une tarte de légumes de saison s'accordera à merveille avec notre R.021.