Champagne Lallier presenta R.021 Brut e R.021 Brut Rosé della gamma Réflexions

20250318141638lallier-reflexions-rcopia021-36399902

La maison Lallier firma un **nuovo capitolo della sua collezione Réflexions**. Con il lancio del R.021 Brut e, per la prima volta, del **R.021 Brut Rosé**, la storica casa di Aÿ, parte del portfolio Campari Group, prosegue il suo percorso innovativo nella valorizzazione del terroir. **Il debutto delle nuove cuvée è avvenuto a Milano, presso Magma**, nuovo spazio nato all'interno del progetto Lubna e Moebius. A rendere l'evento ancor più speciale sono stati i finger food dello chef Enrico Croatti, chef di cucina e coordinatore gastronomico di Moebius e Lubna, e il menu curato da Peter Brunel, proprietario del **Peter Brunel** Ristorante Gourmet ad Arco (TN), entrambi membri dello Chef Advocacy Program di Lallier.

UN APPROCCIO MODERNO PER GLI CHAMPAGNE SANS VINTAGE

La collezione Réflexions è nata nel 2014 con l'etichetta R.010. Da allora, ogni anno è stata prodotta una cuvée, ad eccezione del 2017, quando la vendemmia non ha raggiunto gli elevati standard richiesti. Le nuove R.021 Brut e R.021 Brut Rosé rappresentano la prima creazione completa dello Chef de Cave **Dominique Demarville**, che ha seguito ogni fase, dal vigneto alla bottiglia. Réflexions incarna una filosofia enologica moderna, che celebra l'unicità di ogni vendemmia, pur mantenendo uno stile coerente e riconoscibile.

Alla purezza e freschezza, dono del calcare presente nel terroir e delle uve Chardonnay, si aggiunge il tocco distintivo di Lallier: intensità e profondità, frutto della vinificazione in legno, del lungo affinamento e della ricerca creativa su lieviti personalizzati. «*Réflexion rappresenta la nostra interpretazione più autentica del carattere di ogni annata*», spiega Dominique Demarville. «*Nel 2021, nonostante un inizio di stagione impegnativo, la natura ci ha sorpreso con un finale straordinario. Il sole ritrovato ha donato alle uve una freschezza e una finezza uniche, che abbiamo saputo catturare con estrema precisione nei nostri assemblaggi*».

I PROFILI DELLE NUOVE CUVEE

R.021 Brut si compone per il 49% di Pinot Noir, per il 44% di Chardonnay e per il 7% di Meunier, introdotto per la prima volta nell'assemblaggio. La cuvée unisce il 70% di vini della vendemmia 2021 e il 30% di vini di riserva del 2020. R.021 Brut Rosé presenta invece una struttura vivace e decisa, grazie al 53% di Pinot Noir (di cui il 7% vinificato in rosso), al 41% di Chardonnay e al 6% di Meunier. I tannini dei vini rossi di Bouzy conferiscono maggiore intensità e complessità.

Entrambe le cuvée sono vinificate in acciaio inox a temperatura controllata per esaltarne la purezza aromatica. L'affinamento in barrique su fecce fini (8% per R.021 Brut e 7% per R.021 Brut Rosé) dona una raffinata complessità boisée. La fermentazione malolattica parziale (80-90%) contribuisce a smorzare l'acidità naturale, armonizzando struttura e profilo gustativo.

UN MENU D'AUTORE PER UN'ESPERIENZA SENSORIALE COMPLETA

Durante l'evento, è stato lo stesso Dominique Demarville a punteggiare con i suoi racconti la degustazione delle due cuvée, abbinate ai piatti di Peter Brunel. «*R.021 Brut Rosé si distingue per il suo colore rosa brillante e luminoso. Al naso emergono note di arancia sanguinella, kumquat e piccoli frutti rossi, arricchiti da sentori di brioche. Il sorso è fresco e minerale, con una persistenza piacevole e una sottile nota tannica che ne esalta la struttura*». **Il Riso alle rose di Brunel ha saputo esaltarne le caratteristiche**. «*Non un risotto, ma un riso cotto in un centrifugato di mela e rafano bianco, che dona una nota minerale perfetta per accompagnare l'R.021 Brut Rosé. A metà cottura aggiungiamo petali di rosa e mantechiamo con burro, olio e parmigiano*», ha spiegato lo chef.

Tocco finale? Al tavolo il riso è stato spruzzato con essenza alle rose, creata dallo stesso chef in collaborazione con una farmacia. R.021 Brut, invece, ha accompagnato **il Merluzzo (oceanico) cotto all'olio, con limone fermentato, uova di trota, caviale e paprika affumicata**. «R.021 Brut si presenta con un luminoso giallo chiaro e riflessi dorati", ha spiegato Demarville. "*Al naso spiccano note agrumate di lime e mandarino, seguite da sentori floreali, brioche e nocciola fresca. Al palato si distingue per la freschezza pura, con una delicata mineralità e una persistenza aromatica profonda*».

L'INCONTRO TRA VINO E ARTE

Il progetto Réflexions si arricchisce quest'anno di una collaborazione con l'artista ceramista britannica **Olivia Walker**. «*Quest'anno sono stata incaricata da Lallier di creare una serie di opere che interpretassero il loro Champagne e tutto ciò che contribuisce alla sua realizzazione: la terra, le vigne,*

le persone e l'arte della produzione», racconta Olivia Walker. «*Il risultato è il mio Reflexions Diptych R21, un'opera in porcellana ispirata alle forme delle viti stesse. L'idea è raccontare visivamente come questi Champagne, pur provenendo dalla stessa origine - la vendemmia del 2021- si sviluppino in identità distinte, proprio come le viti che si ramificano in diverse direzioni*».

Per completare il progetto, Olivia Walker ha creato una serie di piccole ciotole in porcellana *Réflexion R.021 Brut & Rosé Porcelains*, ispirate alla vitalità del vigneto, che catturano l'essenza della crescita, della trasformazione e della forza del terroir.