

Warmherzig & Lebensbejahend



J. Lassalle

J. Lassalle wurde **1942 von Jules Lassalle gegründet**. Es liegt in der Montagne de Reims in der als Premier Cru eingestuften Gemeinde **Chigny-les-Roses** und ist bis heute in Familienbesitz. Nach seinem Tod 1982 übernahmen seine Frau Olga und Tochter Chantal Decelle das Weingut - der Beginn der "**Frauendynastie**". 2006 kam Chantals Tochter Angéline hinzu und verstärkte das Motto der Domain: "**Une Femme, un Esprit, un Style**" (Eine Frau, eine Philosophie, eine Stilistik).

J. Lassalle arbeitet mit den **drei typischen Rebsorten** der Champagne: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier auf 16 Hektar. Das Team richtet sich auch heute noch nach den von Jules in den 40er Jahren festgelegten **Vinifizierungsmethoden**: Ausschließliche Verwendung **gesunder Trauben, wenig Ertrag** bringende Reben, Pressung auf einer **traditionellen Holzpresse**, alle Parzellen werden einzeln gepresst.

Alle Champagner durchlaufen die **malolaktische Gärung**. Diese wird jedoch sehr langsam durchgeführt, was zur **Tiefe und Balance** beiträgt. Die Weine werden nur leicht filtriert, um Feinheit und Finesse zu erhalten. Handarbeit wird hier sehr ernst genommen: **alle Flaschen werden noch traditionell von Hand gerüttelt** und reifen fünf bis zehn Jahre auf der Hefe. Dies sorgt für eine besonders feine und angenehme Perlage und feine Briochearomatik. Der Stil ist im besten Sinne **klassisch, einladend und wunderbar warmherzig**.



Champagner:

Préférence

60% Pinot Meunier
20% Chardonnay
20% Pinot Noir

Dosage: 8g/l

Flaschenreife: Mind. 3 Jahre

Reserveweine: 40%

Rosé Réserve Grands Années Brut

70% Pinot Noir, 4% Rotwein
15% Chardonnay
15% Pinot Meunier

Dosage: 8g/l

Flaschenreife: Min. 3 Jahre

Reserveweine: 40 %

Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: 10 Jahre

Ausbau: im Tank
5500 Flaschen/Jahr

Spécial Club Millésime

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: 10 Jahre

Ausbau: im Tank

Cuvée Angeline Millésime

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: 10 Jahre

Ausbau: im Tank
aus zwei Parzellen

Cuvée Angeline Rosé Millésime

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: 7 Jahre

Ausbau: im Holz

Fakten:

R.M., Chigny-les-Roses, Montagne de Reims, 16ha, 100.000 Fl./Jahr

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!