



CHAMPAGNE J. LASSALLE

J. Lassalle wurde 1942 von Jules Lassalle gegründet. Es liegt in der Montagne de Reims in der als Premier Cru eingestufteten 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 "Frauen-Dynastie" bei J. Lassalle. 2006 kam Chantal's Tochter, Angéline Templier 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 Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier auf 16 ha. Die hart arbeitenden Frauen richten sich auch heute noch nach den einst von Jules in den 40er Jahren festgelegten





strengen Vinifizierungsmethoden: Ausschließliche Verwendung gesunder Trauben von wenig ertragbringenden Reben, Pressung auf einer **traditionellen Holzpresse**, alle Parzellen werden einzeln gepresst, nur die erste Pressung (Cuvée) wird verwendet. Alle Champagner durchlaufen die malolaktische Gärung diese wird jedoch sehr langsam durchgeführt, was zur Tiefe und Balance beitragen soll. Es findet kein massives Umpumpen und nur eine leichte Filtration statt, damit Feinheit und Finesse erhalten bleiben.

Was außerdem nicht mehr so oft vorkommt seit Erfindung der automatischen "Rüttelkäfige": **alle Flaschen werden noch traditionell von Hand gerüttelt** und reifen anschließend für mindestens fünf (für die Basiscuvées) bis zehn Jahre auf der Hefe. Dies sorgt für eine besonders feine, angenehme Perlage.

FACTS: R.M., Chigny-les-Roses, 16ha, 100.000Fl./Jr.



CHARAKTER

WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND



Préférence

60% Pinot Meurier
20% Chardonnay
20% Pinot Noir
Dosage: 8g/l
Min. 3 Jahre
Flaschenreife
40% Reservewein

Rosé Réserve Grands Années Brut

70% Pinot Noir
15% Chardonnay
15% Pinot Meunier
Dosage: 8g/l
Min. 3 Jahre
Flaschenreife
40 % Reservewein
Ausbau im Tank

Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Tank



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Spécial Club
Millésime**

60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Tank

**Cuvée Angeline
Millésime**

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Tank

**Spécial Club Rosé
Millésime**

60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife