

LAZULI



EXTRA BRUT

JEUNES TALENTS
DU CHAMPAGNE



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2025



GUIDE
DES VINS
2025



CHAMPAGNE
Premier Cru

Veuve Lepitre depuis 1905

« LAZULI » est un hommage à notre ancienne mer. Il y a bien longtemps, l'océan recouvrait la région champenoise. Les coquillages ayant sédimenté ont alors laissé un dépôt de craie dans le sous-sol. C'est dans ce sol « crayeux » de Rilly-La-Montagne que nos trois cépages se sont parfaitement adaptés pour conférer à « Lazuli » un caractère franc et minéral porté par la fraîcheur dominante du cépage « Chardonnay », mais qui reste structuré par ses Pinots Noirs et généreux par ses Meuniers. C'est un champagne équilibré. Cette cuvée a été nommée « finaliste » lors du Concours 2023 des Jeunes Talents du Champagne

Origine : Rilly-La-Montagne (Premier Cru)

Terroir : Montagne de Reims en AOC Champagne, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire

Vignoble : Age moyen des vignes : 40 ans. Vignoble certifié « Haute Valeur Environnementale » et « Viticulture Durable en Champagne »

Vendange : Cueillette à la main.

Vinification : Pressurage doux, lent et progressif dans notre propre pressoir horizontal à membrane (4000Kg). Fermentation malolactique en cuve de béton carrelé (grès céramique).

Eleavage : 9 mois sur lies suivi d'un passage au froid et d'une filtration.

Assemblage : 60% de Chardonnay issus de la vendange de 2019 associés à 20% de Pinot Noir et 20% de Meunier issus de la vendange exceptionnelle de 2018

Tirage : Mai 2020

Maturation : Vieillesse dans nos propres caves de craie minimum 4 ans avant dégorgement

Dégorgement : 6 mois avant commercialisation et bouchage en liège naturel.

Dosage : 5g/L

Format : 75 cl - 37,5 cl - 150 cl

Notes de dégustation : La robe est un « vieil or » aux reflets dorés. Le nez est frais et aérien avec des arômes d'abricot sec et de mie de pain. La bouche est d'abord tonique grâce aux fines bulles puis ample. On distingue la fraîcheur des agrumes de type orange « Tarocco » et citron, mais aussi des arômes de miel dûs à la fermentation malolactique qui accentuent sa rondeur. Sa minéralité est ponctuée d'une légère pointe de salinité caractéristique de notre sous-sol argilo-calcaire de Rilly-la-Montagne. Vin équilibré : rond, tout en fraîcheur avec une belle longueur en bouche.

Accords mets et vins : Il est facile de sublimer ce vin, car il s'associe avec de nombreux mets. Pour l'apéritif ce champagne se dégustera avec mets épurés comme des carpaccios, des tartares ou ceviche de poissons. Idéal également avec des blinis au saumon fumé et sa crème de pistache et grenades. Sur un repas il s'alliera avec des fruits de mer, un pavé de cabillaud citronné ou un tajine de poulet aux abricots. Autre alternative : dégustez ce vin avec du jambon cru ou de la caille. Il se délecte aussi sur certains fromages crémeux (brie, fromage de chèvre à pâte molle, Saint-Félicien, ...) ou d'autres fromages secs (Morbier, Saint Nectaire, Laguiole...). Pour le dessert faites-vous plaisir avec des recettes aériennes comme un Vacherin au citron

28, rue de Reims 51500 Rilly-la-Montagne France

+33(0)6 19 07 14 72 - champagne.veuve.lepitre@gmail.com - www.champagne-veuve-lepitre.com



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »