

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 » è un omaggio al nostro antico mare. Tanto tempo fa, l'oceano ricopriva la regione della Champagne. Le conchiglie sedimentate hanno lasciato un deposito di gesso nel sottosuolo. È in questo suolo «gessoso» di Rilly-La-Montagne che i nostri tre vitigni si sono perfettamente adattati per conferire a «Lazuli» un carattere franco e minerale portato dalla freschezza dominante del vitigno «Chardonnay», ma che resta strutturato dai suoi Pinots Nero e generoso dai suoi Meuniers. È uno champagne equilibrato. Questa cuvée è stata nominata «finalista» al Concours 2023 des Jeunes Talents du Champagne.

Origine : Rilly-La-Montagne (Premier Cru)

Terroir : Montagne de Reims in AOC Champagne, sito classificato come patrimonio mondiale dell'UNESCO. Suolo argillo-calcareo e sottosuolo calcareo

Vigneto : Età media 40 anni e vigneto certificato «Alto Valore Ambientale» e «Viticultura Sostenibile in Champagne»

Vendemmia : Raccolta a mano

Vinificazione : Pressatura dolce, lenta e progressiva nel nostro torchio orizzontale a membrana (4000Kg). Fermentazione malolattica in vasca di cemento piastrellata (gres ceramico)

Affinamento : 9 mesi sui lieviti seguiti da un passaggio al freddo e da una filtrazione

Assemblaggio : 60% di Chardonnay dalla vendemmia 2019 uniti al 20% di Pinot Nero e al 20% di Meunier dalla vendemmia eccezionale del 2018

Tiraggio : Maggio 2020

Maturazione : Invecchiamento nelle nostre cantine di gesso per almeno 4 anni prima del sboccatura

Sboccatura : 6 mesi prima della commercializzazione e tappatura in sughero naturale

Dosaggio : 5g/l

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

Note di degustazione : Il colore è un «oro antico» con riflessi dorati. Il naso è fresco e aereo con aromi di albicocca secca e mollica di pane. Il palato è inizialmente tonico grazie alle bollicine fini e poi ampio. Si distingue la freschezza degli agrumi come l'arancia «Tarocco» e il limone, ma anche aromi di miele dovuti alla fermentazione malolattica che accentuano la sua rotondità. La sua mineralità è punteggiata da una leggera punta di salinità caratteristica del nostro sottosuolo argilloso-calcareo di Rilly-la-Montagne. Vino equilibrato: rotondo, fresco con una bella lunghezza in bocca.

Abbinamento cibi et vino : È facile sublimare questo vino, poiché si abbina a molti piatti. Per l'aperitivo questo champagne si degusta con piatti semplici come carpacci, tartare o ceviche di pesce. Ideale anche con blinis al salmone affumicato e crema di pistacchio e melograno. Durante il pasto si abbina a frutti di mare, un trancio di merluzzo al limone o un tajine di pollo con albicocche. Altra alternativa: degustate questo vino con prosciutto crudo o quaglia. È delizioso anche con alcuni formaggi cremosi (brie, formaggio di capra a pasta molle, Saint-Félicien, ...) o altri formaggi stagionati (Morbier, Saint Nectaire, Laguiole...). Per il dessert, godetevi ricette leggere come un «vacherin» al limone.

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



«Bevi con moderazione: l'abuso di alcol è pericoloso per la salute»