

# CHAMPAGNE JUILLET-LALLEMENT :

« La Belle de Juillet, je l'ai rêvée un soir il y a dix ans... »

crédits photos © Image de Marque, Hervé Chevron



C'est avec beaucoup d'émotion que Jean Lallement a dévoilé « La Belle de Juillet », un projet original parfaitement abouti, décliné en deux cuvées sur le millésime 2012 : Blanc de Noirs et Rosé, Extra Brut (respectivement dosées à 4g/l et 5,9g/l). La date était bien choisie, jeudi 7 juillet dernier, et le lieu à la hauteur de la beauté révélée : la boutique « Trésors de Champagne » [2, rue Olivier Metra à Reims]. L'assemblée de connaisseurs s'est délectée des explications de Jean et Virginie Lallement, qui exploitent 4 hectares de vignes sur deux terroirs classés Grand Cru : Verzy et Sillery.



## Elevage en fûts de 300l de la forêt de Verzy

L'originalité de « La Belle de Juillet » tient en quatre lettres : bois. Commande a été passée à la Tonnellerie de Champagne de réaliser des fûts en bois de chêne de la forêt de Verzy, celle qui côtoie les vignes. Après deux années de maturation du bois lavé naturellement de sa sève, les premières pièces réalisées par Jérôme Viard ont rejoint l'exploitation pour accueillir une partie de la vendange 2012. Classée « forêt d'exception » à l'instar de Fontainebleau, la forêt de Verzy fait dire à Jean Lallement que « La Belle de Juillet » est un Grand Cru à 200% !

## DEUX CHAMPAGNES DE GASTRONOMIE

Avec ce procédé unique qui met en valeur le terroir local, le bois vient ici accompagner les arômes de la dégustation, sans les masquer. Pour l'Extra Brut Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) 2012, après une note de tête sur les fruits confits et délicats (pêche, poire), des touches de tabac blond se font ressentir au nez. La mise en bouche est friande, structurée sur les fruits noirs (cassis) et une pointe légèrement épicée pour une finale sapide très fraîche. Avec un espadon snacké mariné à la sauce soja et graines de sésames dorées, l'accord se veut parfait à table ! Quant à la « La Belle de Juillet » Extra Brut Rosé 2012, sa robe d'un rose corail se pare de très fines bulles régulières. L'expression olfactive se révèle riche (framboise, rose de mai, poivre rose). Au palais, des fruits rouges confiturés (cerise griotte, fraise) proposent une gourmandise jusqu'à la finale rafraîchissante. Beaucoup de charme sur un Chaource fouetté, cresson de fontaine et sa tuile de pain de seigle pour cet assemblage 85% Chardonnay et 15% Pinot Noir.

## Des détails qui comptent

Tout a été pensé pour vous livrer un excellent champagne. Si la bouteille opaque (modèle La Sonate) et le bouchon en fleur de liège assurent un vieillissement optimal, le soin est pris d'indiquer les dates de mise en bouteille et de dégorgement. On apprécie aussi le seuil à champagne... en bois qui devrait devenir rapidement collector ! **P.J.**

« La Belle de Juillet » 2012 est disponible en édition limitée à 1.500 exemplaires par cuvée.



## CHAMPAGNE - à Verzy - JUILLET-LALLEMENT

GRAND CRU

Membre du Club « Trésors de Champagne »



30, rue Carnot - 51380 VERZY  
Tél. : 03 26 50 28 43

Découvrez l'ensemble de la gamme sur [www.champagnejuilletlallement.com](http://www.champagnejuilletlallement.com)