

L'année 2017 fût un grand millésime pour la Maison. En effet nos clients renouvellent régulièrement leurs stocks et nous constatons une montée en gamme que nous pourrions encore plus soutenir avec nos parcelles.

De nouveaux accords avec les chaînes Hotel du Vin et Malmaison en Angleterre nous permettent de mettre en avant nos champagnes parés de leurs nouveaux habillages.

Ce début d'année fût marqué par de nombreuses demandes de participations à des diners au champagne Lombard, organisés par nos distributeurs ainsi que nos clients Français et étrangers à Tokyo, New York, Stockholm, Brescia, Paris...

Nous avons fait notre entrée en début d'année au Carré des Feuillants, restaurant parisien 3 étoiles tenu par Alain Dutournier. Paris où nous maillons de plus en plus le territoire avec l'arrivée de Barbara Villeneuve qui prendra en charge le développement des ventes sur la capitale.

Nous vous attendons à Epernay, Paris ou partout ailleurs où le champagne Lombard sera servi dans ses verres Lallement spécialement étudiés pour ces grands vins.

Johann Cochut  
Président du Directoire



A l'exception de quelques accidents climatiques très isolés, les perspectives de la vendange 2018 sont bonnes : il y a beaucoup d'inflorescences par pied, ce qui promet une récolte quantitative. Malgré un climat plutôt sec, la fleur se fera d'ici quelques jours dans de bonnes conditions.

En pleine période d'assemblages et de tirage, nous passons beaucoup de temps dans les chais : nous dégustons à nouveau tonneau par tonneau les vins clairs Grand Cru issus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims Est, pour sélectionner les meilleures expressions et déterminer les futures cuvées parcelles ou villages de notre gamme Terroir.

D'ores et déjà nous avons sélectionné 3 parcelles qui sortiront très prochainement : Avize « *Chemin de Flavigny* », Verzenay « *Les Corettes* » et Verzenay « *Les Marquises* » en rosé de saignée.

Christophe Pitois  
Directeur Général Adjoint et Oenologue



Parcelle « La Chaude Ruelle » à Epernay  
Plantée en 2007 en Chardonnay  
Photo prise le 29 mai 2018

Notre univers est celui du monde du vin et nos champagnes ont vocation à exprimer toute la richesse des terroirs champenois.

Le développement de notre PLV doit aller dans le sens de notre philosophie : nous avons choisi des verres Lallement soufflés bouche qui révèlent toute la minéralité et la finesse de nos vins.

Nos champagnes étant de plus en plus servis à la coupe dans de beaux établissements (Bouillon Racine à Paris, La Briqueterie à Vinay, Aquavit à New York...), nous avons sélectionné des bouchons stoppers très qualitatifs.

Enfin nous proposons désormais nos vins sous un format « découverte » : un coffret quatre villages pour découvrir ou redécouvrir quatre terroirs Grands Crus, ainsi qu'un coffret un village accompagné de deux verres de dégustations pour s'initier à la dégustation selon notre vision.

Vous pourrez découvrir ces articles prochainement dans notre catalogue PLV.

Thomas Lombard  
Chef de Produit



### En quelques mots :

« nous constatons une  
montée en gamme »

« NOUS AVONS FAIT NOTRE ENTRÉE  
AU CARRÉ DES FEUILLANTS »

« Notre univers est celui  
du monde du vin »

« La fleur se fera dans de  
bonnes conditions »