



Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)

[Accueil](#) > Champagne / Lallier vient d'ouvrir un nouveau site à Oger

Champagne / Lallier vient d'ouvrir un nouveau site à Oger

Par *Sophie Claeys-Pergament*
Créé le 21/03/2012 12:49

Il fallait au moins ça ! Depuis le rachat de la maison Lallier à Ay en 2003 par Francis Tribaut, la commercialisation est passée de 10 000 à 600 000 bouteilles, dont 400 000 sous la marque Lallier. Le corollaire de cette réussite : le manque de place, particulièrement sensible lorsqu'on est situé au centre de la commune d'Ay. « Nous ne pouvions pas nous étendre facilement. Nous en avons profité pour scinder notre activité en deux avec, d'une part, un lieu de réception et de caves, et, d'autre part, un site de production », explique Francis Tribaut, le propriétaire.

Hésitant entre la zone de Oiry et celle d'Oger, il a porté sa préférence sur Oger pour s'installer sur 2 ha avec une surface constructible de 4 000 m².

Après six mois de travaux, le site est ouvert depuis la mi-février. Multipliant sa capacité de cuverie par trois avec 9 000 hectolitres en petites cuves de 50 hl, « pour mieux mettre en valeur nos approvisionnements », le lieu possède également un laboratoire, une ligne d'habillage, un quai d'expédition, sans oublier les zones de dégorgement, de remuage, d'expédition et de stockage. « En revanche, pour le vieillissement, les bouteilles sur lattes repartent dans nos caves à Ay. »

Cet outil de production est performant et correspond ainsi au souhait de Francis Tribaut et son équipe. Une équipe composée d'une dizaine de salariés, dont Fabrice David.

Ancien œnologue et responsable de production chez Nicolas-Feuillatte, il vient de prendre les fonctions de directeur du site d'Oger. « Nous voulons maîtriser totalement l'élaboration qualitative de nos produits », insiste Francis Tribaut.

Œnologue de formation, élevé dans le vignoble et quatrième génération de vignerons, ce dernier s'occupe personnellement des partenariats avec les vignerons. Ainsi, les 50 hectares d'approvisionnement sont tous issus des grands crus de la Champagne. Déjà avec un vignoble en propre de 12 hectares réparti en mosaïques de 43 parcelles, ensuite avec des raisins provenant à 60 % des Grands Crus de pinot noir d'Ambonnay, Ay, Verzenay et à 40 % des Grands Crus de chardonnay à l'instar d'Avize, de Chouilly, Cramant et du Mesnil-sur-Oger.

Pour l'aider dans ses assemblages, Francis Tribaut, qui est par ailleurs l'un des rares patrons de maisons à être également chef de caves, travaille avec Serge Dubs, meilleur sommelier du monde en 1989. De quoi créer des cuvées ciselées et aromatiques, dotées d'une belle valeur ajoutée, destinées uniquement au monde de la sommellerie et aux cavistes.

La maison Lallier en quelques dates

1861 : naissance de René Lallier, mort en 1938.

1996 : Son fils René-James crée la marque du Champagne R.J Lallier.

2004 : René-James vend la maison Lallier à Francis Tribaut.

Ce dernier est sorti major de la faculté d'œnologie de Dijon en 1986, avant de rentrer dans le groupe Lanson-Pommery en 1987 et de reprendre le domaine familial Tribaut en 1992, puis la marque Lallier pour 17 millions d'euros.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Fabrice David, directeur du site, recruté par Francis Tribaut.

Visuel 1:



Auteur :

Légende : Francis Tribaux, patron de la maison Lallier, devant sa nouvelle cuverie, d'une capacité de 9 000 hectolitres, installée à Oger.

Visuel 2:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/champagne-lallier-vient-douvrir-un-nouveau-site-a-oger>