

Champagne Larmandier-Bernier "Vieille Vigne du Levant" Grand Cru 2008



Prix du produit :

492,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2008

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieille Vigne du Levant

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Vieille Vigne du Levant Grand Cru 2008 :

RVF "Hors série 400 coups de coeur" nov. 2019 : 18/20. *L'oxydation douce appuie la patine de la vinification sous bois et confère un relief automnal à ce magnifique chardonnay, issu d'un domaine certifié bio depuis 2003. Une superbe harmonie !*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17,5/20. *Il évolue tranquillement sur des notes tourbées venues de l'élevage, portées par une énergie et une concentration d'extraits secs. Il offre une allonge énergétique, et est loin d'avoir dit son dernier mot.*

Le Monde (Décembre 2017) : *Ce champagne, élaboré en biodynamie, reste année après année*

un coup de coeur. Il est si dense qu'il vaut mieux le passer en carafe pour faire surgir toutes ses nuances d'arômes. On trouve même des notes de trompette-de-la-mort qui lui donne un côté "humus". Ensemble magnifique à dimensions multiples.

Guide Bettane et Desseauve 2017 : Ah cette vieille vigne de Cramant, elle nous réconcilie avec le temps qui passe et le vin qui s'écoule ici avec complexité dans des tonalités de pureté crayeuse insurpassable. Afin d'éviter la confusion "Cramant", "crémant", cette cuvée a été rebaptisée vieille-vigne-du-levant.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Montons en puissance avec la Vieille Vigne du Levant 2008 (anciennement nommée Vieille Vigne de Cramant) au bouquet exotique. Le champagne est ici vêtu d'une douce oxydation ménagée qui anime une matière aux épaules mûres et à la finale longue. Dix ans d'apaisement en cave ne lui feront pas peur.

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2018) : 93+/100. *The 2008 Vieilles Vignes du Levant Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut has a golden-yellow color and opens with a pure, fresh, very deep and concentrated bouquet that reveals more matured fruit aromas than the 2009. There are stony notes on the nose, even dried fruit expressions. The mineral flavors seem to have filled up with iron in the 2008. With lots of brioche flavors on the palate, this is a very elegant and rather lean, purely mineral and linear vintage and a more challenging compared to the generous 2009. I find the 2008 a bit harsher in the tightly woven finish at the moment, but it is very salty and complex and definitely needs some big fish to soften its edges. Some stone-dried fruit flavors in the aftertaste. **Drink date 2020-2038.***

Le commentaire du vigneron : "2008 est en Champagne un des plus beaux millésimes de ce début de siècle avec 2002. [...]. Depuis 1988, date de la création de cette cuvée parcellaire, cette vieille vigne de "Bourron du Levant" ne nous déçoit pas. Millésime difficile, chaud, froid - peu importe ! Lorsque les racines plongent dans un grand terroir, l'influence du millésime bien que réelle est surpassée par le terroir."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Nos vieilles vignes du Levant sont exposées Sud-est et bénéficient d'un terroir exceptionnel. Elles sont âgées de 52 et plus de 80 ans. L'enracinement profond et la diversité des vieux ceps participent à la complexité du vin. Nous les cultivons naturellement pour obtenir la maturité parfaite.

Cuvée : Depuis la création de cette cuvée en 1988, nous expliquons la différence entre «Cramant» et «Crémant». Afin d'éviter cette confusion, nous avons décidé de changer le nom : Vieille Vigne de Cramant devient Vieille Vigne du Levant ! En effet, le lieu-dit de la vieille vigne de Cramant est « Bourron du Levant » et le levant signifie l'Est, les premiers rayons du soleil le matin. À Cramant, le Levant est très différent des vignes situées de l'autre côté du coteau,

orientées Ouest. Le côté exposé Est à Cramant donne des raisins particulièrement riches et puissants, c'est vraiment un endroit magique.

Élevage : La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts et nos foudres Stockinger. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant la première année avec de légers batonnages, sans filtration ni collage. Les assemblages et le tirage ont lieu fin juillet. Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant 7 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation.

Dosage : Ce vin est extra-brut (2g/l). Le dosage est très discret pour mieux apprécier l'équilibre et la grande longueur de cette cuvée.

Dégustation : Ce Champagne est à déguster pour lui-même à l'apéritif, sur une volaille aux morilles, la richesse de cette cuvée répondra volontiers aux plats crévés. Il faut prendre le temps de le laisser s'ouvrir, ensuite vous pourrez apprécier sa puissance, sa complexité et sa très grande longueur.

Description brève du produit :

2008 est un immense millésime. 18/20 RVF. Une parcelle exceptionnelle, isolée à dessein par Pierre Larmandier.