

Champagne Larmandier-Bernier "Rosé de Saignée" 1er Cru Extra-Brut



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rosé de Saignée

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER
+ TOUTES NOS AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier-Bernier "Rosé de Saignée" 1er Cru Extra-Brut :

La Revue du Vin de France (Un été sous le signe des champagnes rosés - O. Poels - juillet-août 2021) : **91/100**. *Un rosé de saignée solide et bien construit, avec une vinosité du pinot bien exprimée. Ferme encore en finale, avec une pointe de tanins, mais beaucoup de caractère.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *Pleins feux sur le fruit juteux du pinot noir complanté avec du pinot gris, à Vertus, d'un éclat incroyable, nuancé par des arômes floraux.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Toujours original avec sa touche de pinot gris et sa définition pulpeuse.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *L'intégration de 10% de pinot gris donne de la complexité à cette cuvée, avec une envolée finale sur le poivre de belle facture.*

Accords mets et vins : cuisine japonaise, chinoise, poissons fumés, glaces.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, march 2021) : 94/100. *The NV Extra Brut Rosé de Saignée (2018 base) will soon be disgorged, and readers will be able to identify it by its deeper, unusually saturated hue without looking at the small print. Bursting with aromas of pear, plums, orange rind and sweet berries, it's medium to full-bodied, round and enveloping, with a ripe core of fruit and the most phenolic presence I've tasted in this perennially superb cuvée. That makes this 2018 base a more vinous, gastronomic wine, which will offer interesting possibilities at the table.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2020) : 93/100. *The new rendition of Larmandier-Bernier's NV Extra Brut Rosé de Saignée has turned out very nicely, unwinding in the glass with aromas of orange rind, red berries, pear, white flowers and fresh bread. Medium to full-bodied, bright and fleshy, with an enveloping core of fruit, racy acids and delicate phenolic presence, it's still a little tightly wound—especially compared with last year's especially explosively aromatic release—but it should blossom beautifully in time for summer and beyond. **Drink date 2020-2030.***

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2018) : 90/100. *The NV Rosé de Saignée Premier Cru Extra Brut (LR151217) is predominantly based on Pinot Noir and a bit of Pinot Gris, all cultivated in Vertus, which is a former Pinot Noir village anyway. The recent issue of this salmon colored wine is entirely based on the 2015 vintage whose grapes were macerated for two to four hours, fermented in large oak and aged in concrete eggs for ten months before the bottling in late June. The wine shows a very delicate, fresh, precise and vinous bouquet of red fruits along with floral aromas. Perfectly round and fruity but also floral on the palate, with licorice flavors, this is an intense yet pure and elegant rosé with a full body and taste at 12.5% alcohol. The family recommends pairing this wine with raw tuna or salmon. Disgorged in December 2017. Tasted in April 2018. **Drink date 2018-2021.***

La Revue du Vin de France (novembre 2016) : 17/20. *Classé meilleur rosé dans l'article "Nos 100 Meilleurs Champagnes Rosé". Salivant, énergique et élancé sur des langoustines, du homard ou des rougets.*

Arts & Gastronomie (Hiver 2016). *La Sélection des champagnes d'exception. Un premier cru extra-brut, 100% pinot noir, vendangé en biodynamie. Forcément, la robe rappelle des petits fruits rouges. Le meilleur se passe en bouche, avec un attaque et une intensité plaisante.*

Le mot du vigneron : *"Cette cuvée provient de nos Pinots Noirs cueillis à Vertus ainsi que de quelques Chardonnays et Pinots gris complantés dans ces mêmes vieilles vignes. Les raisins sont triés sur une table de tri pour ne laisser macérer que le meilleur. Ils sont ensuite égrappés*

partiellement puis macèrent à froid 2 à 3 jours. Les fermentations alcoolique et malolactique se déclenchent alors naturellement (levures indigènes), puis vient l'élevage sur lies pendant près d'un an. Le tirage a eu lieu fin juillet. Après vieillissement dans nos caves, le dégorgement est réalisé 6 mois avant expédition avec un dosage très discret (3 g)."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Rosé de saignée : en Champagne, la plupart des rosés sont obtenus par assemblage de vin blanc et d'un peu de vin rouge d'appellation champagne. Au contraire, le rosé de saignée est obtenu par macération directe des pinots noirs. Plus exigeante, cette vinification demande une très bonne maturité des raisins. C'est le véritable rosé.

Origine : Cette cuvée provient de nos Pinots Noirs cueillis en 2013 à Vertus dans nos vieilles vignes.

Élevage : Cette technique est rarement utilisée en champagne : les pinots sont triés sur une table de tri, égrappés partiellement puis macèrent 2 à 3 jours. Viennent alors la fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) en cuve, la fermentation malolactique, puis l'élevage sur lies pendant près d'un an. Le tirage a lieu fin juillet.

Dosage : Après vieillissement d'au moins 2 ans dans nos caves, le dégorgement est réalisé 6 mois avant commercialisation avec un dosage discret (3 g de sucre).

Dégustation : Essayez ce Champagne Rosé avec un saumon sauvage fumé chez Barthouil à Peyrorade.

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un des rares vins rosés de Champagne issu, comme les grands rosés de Provence ou d'ailleurs, du processus de macération des peaux du noble pinot noir dans les jus blancs. Un rosé "de saignée" très délicat, comme son processus de fabrication !