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

Prix du produit :

171,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, rosé
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Rosé de Saignée
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Champagne Larmandier-Bernier "Rosé de Saignée" 1er Cru Extra-Brut : Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** : 16/20. *Coup de coeur. Superbe maîtrise de la saignée de ce rosé élevé en oeufs béton. Ses 10% de pinot gris enveloppent une matière juteuse et une finale claquante de fruits.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Concluons avec un magistral rosé de saignée dont le jus dense et l'énergie vous feront saliver, et accompagneront à merveille des langoustines.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15,5/20

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, aôut 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 :

16/20 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 !