

# Champagne Larmandier-Bernier "Les Chemins d'Avize" Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut 2012

Prix du produit :

**540,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE  
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER  
Millésime: 2012  
Appellation: Champagne  
Couleur: bulles, blanc  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Chemins d'Avize  
RVF: 17/20  
Bettane + Desseauve: 17.5/20  
Wine Advocate (Parker): 96+/100  
Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Champagne Larmandier Bernier Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut Les Chemins d'Avize 2012**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. [à propos des cuvées haute gamme] : *de formidables champagnes de table d'une tenue en bouche remarquable.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Le premier nez est ample et la signature est minérale. En bouche ces accents sont escortés d'un crémeux légèrement brioché et d'une pureté finale crayeuse. Superbe!*

Accords mets et vins : crustacés, mélanges salés, canapés et petits fours, poissons fumés, cuisines chinoise, glaces, poulet rôti, cuisine japonaise, fruits de mer.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, avril 2019) : 96+/100. *Disgorged in March 2018 to be released later this year is the 2012 Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Les Chemins d'Avize, an impressive wine that wafts from the glass with scents of almond paste, pear, lemon and crushed chalk that are gently wood-inflected at this early stage, though I expect that will be hard to discern with a few more months on cork. On the palate, the wine is medium to full-bodied, rich and textural, with a deep and multidimensional core and a precise, lively finish. I'm looking forward to revisiting it. Drink date 2020-2035*

---

### **Détails Technique du Domaine:**

LES CHEMINS D'AVIZE viennent compléter nos champagnes singuliers (mono-cru). Nous avons débuté cette démarche dès 1988 avec "Vieilles Vignes de Cramant", puis complété en 1995 par "Terre de Vertus" et en 1999 par le Rosé de Saignée.

Nous savions depuis longtemps que le terroir d'Avize méritait que nous lui consacrons une cuvée singulière. C'est en 2009, grâce à l'acquisition d'un plus petit pressoir, que nous avons pu isoler ces 2 parcelles.

**Élevage:** La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts et nos petits foudres. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant près d'un an avec de légers batonnages, sans filtration ni collage. Les assemblages et le tirage ont lieu en juillet.

Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant au moins 2 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Le dosage est de 2g/l (extra-brut !).

### **Description brève du produit :**

**18/20 B+D.** Dernière née des cuvées d'exception du domaine, venant d'un terroir unique, produite en très faibles quantités (3500 bouteilles).