Champagne Larmandier-Bernier "Longitude" 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut MAGNUM

Prix du produit :

309,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Longitude 1er Cru BdB Extra Brut
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16/20
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 "Longitude" 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut

La Revue du Vin de France (déc. 2019) : 15,5/20. *Très bel élan salin avec une sensation pulpeuse des terroirs de Vertus. Le faible dosage lui confère une certaine épure et une sagesse suave. Prêt à boire dans la jeunesse.*

La Revue du Vin de France (n°627 décembre 2018, janvier 2019) : 16/20. *Une touche lactée et des notes enjoleuses de citron se retrouvent dans une bouche à la mousse subtilement crémeuse et à la finale crayeuse.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *La très subtile oxydation ménagée par les élevages en foudre souligne de fines saveurs salines et d'agrumes dans chacun de ces blancs de blancs. Longitude séduira pour sa rondeur facile à l'apéritif.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16/20. *Bouquet pénétrant, élégamment construit, sur les épices et les agrumes, soutenu en fond par des notes de raisins frais. Dense en attaque, le vin devient tapissant, ouvert, délié en finale sur la craie et une pointe saline. remarquable pour un coeur de gamme.*
Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, avril 2019) : 93/100. *The latest rendition of the Larmandiers' NV Longitude Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut is predictably superb, offering up scents of waxy lemon rind, crisp yellow apple, dried white flowers and fresh hazelnut, followed by a medium to full-bodied, vinous but precise palate that's pure, delicately textural and captivatingly weightless despite its undeniable intensity and concentration, concluding with a complex, mouthwateringly saline finish. It's hard to think of a better value in Champagne.* ***Drink date 2018-2028.***

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, aôut 2018) : 92/100. *Predominantly based on the 2013 vintage the NV Longitude Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut (LON131217) shows a clear, fresh and precise bouquet with flinty/mineral and even floral rather than fruity aromas. The wine blends the fruit of different plots on poorer, chalky soils along the Côte des Blancs. The 2013 vintage delivers a lot of vitality and freshness but also ripe and juicy fruit. This Longitude is quite pure and precise on the palate, very linear and finessed, revealing stimulating acidity and vitality. The wine always includes roughly 30% of reserve wines. Tasted at the domaine in April 2018.* ***Drink date 2019-2031.***

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Très fin, extrêmement pur et naturel, un exemple parfait de champagne "nature", mais complètement maîtrisé dans son élaboration. Une merveille d'élégance.*

Le Figaro (Décembre 2017) : 17/20. *Nez de fruits jaune, de poire, de coin, de liqueur de framboise, brioché, de cire d'abeille. La bouche est ample, fraîche et tendue, dotée d'un bel amer, citronnée en finale.*

Yam, le magazine des chefs (nov. 2106). Champagne : nos 10 vins "coup de coeur". *Pour ce champagne 100% chardonnay, Sophie et Pierre Larmandier assemblent différents terroir de Cramant, Avize, Oger et Vertus. Parmi les "entrées de gamme du domaine, un champagne extrêmement complet, structuré, vigoureux, aux arômes complexes et aux saveurs franches. Beaucoup de pureté et belle longueur*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : Historiquement cette cuvée était connue sous le nom de « Blanc de Blancs » depuis le début du XXième siècle. Elle est issue exclusivement de nos Chardonnay de la Côte des Blancs : Vertus, Oger, Avize, Cramant qui forment une ligne proche du quatrième méridien. "Longitude", c'est aussi la longueur et le style très pur, minéral et droit de ces grands terroirs où la craie est pratiquement affleurante. Pour cette cuvée, nos raisins ont été récoltés à la main en 2012 et assemblés avec 40% de vins de réserve issus de 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005 et 2004.

Élevage : La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts, nos foudres et nos cuves. 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 2 à 3 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Le dosage est de 4g/l (extra-brut !).

Conseils de dégustation : Parfait pour l'apéritif, sa fraîcheur, sa droiture, sa minéralité vous mettront en appétit. À boire dès maintenant ; vous pouvez aussi le garder quelques années.

Note de dégustation : Très fin, extrêmement pur et naturel, un exemple parfait de champagne "nature", mais complètement maîtrisé dans son élaboration. Une merveille d'élégance.

Description brève du produit :

Superbe rapport prix-plaisir. Une magnifique entrée en matière pour découvrir la "patte" de Pierre Larmandier et de ses fabuleux terroirs... déclinés dans une gamme exceptionnelle.