Champagne Larmandier-Bernier "Vieille Vigne du Levant" Grand Cru BdB 2011

Prix du produit :

618,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2011
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vieille Vigne du Levant
Wine Advocate (Parker): 97/100
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 2011 :

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, march 2021) : 97/100. *Revisited from the June 2019 disgorgment, Larmandier-Bernier's 2011 Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru Vieille Vigne du Levant continues to drink superbly, bursting from the glass with aromas of pear, peach, toasted almonds, white flowers, fresh bread and oyster shell. Full-bodied, layered and concentrated, it's deep and fleshy, with superb concentration, racy acids and a long, saline finish. I have previously contended that Pierre Larmandier produced Champagne's wines-of-the-vintage in 2011, and every bottle I open seems to confirm that. Indeed, if one were to taste only his wines, along with those produced by a small handful of other growers, one could easily think very differently about this unheralded year. Drink date 2020-2033.*

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 bâtonnages, 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 au moins 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 crémés. 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 :

97/100 Kelley/Parker. Une parcelle exceptionnelle, isolée à dessein par Pierre Larmandier. Long vieillissement sur lattes et dégorgement manuel... pour cet extra-brut (dosage 2g/l) d'exception à la longueur en bouche infinie.