Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2013

Prix du produit :

169,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2013
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé
RVF: 95/100
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Terre de Vertus 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Se montre toujours en pleine forme, et livre une magnifique interprétation des chardonnays de ce cru. Sa race et son raffinement l'élèvent au sommet des blancs de blancs de Champagne.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *Style étiré, plein, en dentelle, qui cache une matière dense et charnue. Le vin livre en finale un profil plus floral et poivré, proche du style revendiqué par le domaine. De l'élégance dans cette bouteille, sans aucun doute.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (âout 2018) : 17/20. *Moins intense que le 2012, ce 2013 déploie une sève incroyable, un sillon de saveurs d'agrumes mûrs. Une identité fraîche remarquable des terroirs de Vertus, si souvent exotiques et riches.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - march 2021) : 94/100. *Revisited from an October 2019 disgorgement, the 2013 Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru Terre de Vertus continues to show very well, mingling aromas of crisp orchard fruit, beeswax, pear, smoke, iodine and toasted almonds in a complex bouquet. Medium to full-bodied, layered and incisive, it's very concentrated, with racy acids and a pungently saline (and site-typical) finish.* Drink date

2021-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : A la dégustation des vins clairs issus des lieux-dits Les Barillers et les Faucherets situés en milieu de coteau à Vertus et exposés sud-est, nous avons été séduits dès 1995 par la pureté et la salinité de ce terroir. Depuis, nous mettons en bouteille ce terroir sans assemblage avec d'autres vignes.
100 % Chardonnay, un seul terroir et une seule année !

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. Nous mettons en bouteille cette cuvée fin juillet sans assemblage avec d'autres années -c'est un millésime- et sans assemblage avec d'autres terroirs - c'est un monocru.
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 4 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation.
Ce vin est non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.

Notes de Dégustation: Davantage de sapidité, moins de rusticité, le Terre de Vertus confirme son expression saline et son énergie.

Description brève du produit :

La cuvée-phare du domaine, ambassadrice du riche terroir de Vertus, bien connue des meilleurs sommeliers du monde entier. **95/100 RVF.** "*Sa race et son raffinement l'élèvent au sommet des blancs de blancs de Champagne."*