

Champagne Larmandier-Bernier "Les Chemins
d'Avize" Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut
2009 (75 cl)

Prix du produit :

474,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2009

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: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER

Sur cette cuvée en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2016: Encore mieux que les chemins de Compostelle, il y a les chemins d'Avize avec une bouche biblique qui prend de l'onctuosité et dont la tension sort de son tabernacle pour une envolée saline sur sa finale.

Fourchette de dégustation: 2015 à 2023

Le Revue du Vin de France (déc. 2014): Allonge sur des notes complexes d'oxydation. Il brille en bouche avec une pureté incroyable. Un diamant !

Détails techniques 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 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 dégorgons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Le dosage est de 2g/l (extra-brut !).

Les commentaires du domaine sur le millésime 2009:

Un millésime de chaleur.

Après un débourrement précoce, la vigne pousse rapidement et la fleur débute tout début juin. Mais elle traîne en longueur jusqu'au 15, provoquant coulure et millerandage. Il pleut toutes les semaines de mai à juillet, Cramant et Avize sont plus arrosés que Vertus. Cette humidité accompagnée de températures douces entraîne une omniprésence du mildiou que nous nous efforçons de contrôler. Elle permet aussi l'apparition des vers de la grappe qui se régalent de nos beaux raisins. Vous l'avez compris, pas de stress hydrique, beau développement de la vigne, feuillage magnifique. Puis, le temps est chaud et sec de août à octobre, il favorise la concentration et la maturité des raisins. Nous choisissons de vendanger du 14 au 26 septembre. Sous le soleil et la chaleur, nous cueillons à la main des raisins dorés, sucrés, peu juteux. Chez nous, 2009 est une belle récolte peu abondante, tout pour faire du beau Champagne et même quelques barriques de Vertus Rouge.

Encore un grand millésime à la hauteur des très belles et chaudes années en 9...

Description brève du produit :

Dernière née des cuvées d'exception du domaine, venant d'un terroir unique, produite en très faibles quantités (3500 bouteilles). Bettane Desseauve 17/20