walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Champagne LARMANDIER-BERNIER, extra-brut 1er cru Blanc de Blancs LONGITUDE magnum

150 cl magnum | Blanc effervescent | Champagne | AOC Champagne Côte des Blancs | 1er cru




BIO - BIODYNAMIE

## La note by Christian Walter 95/100

**L**a Côte des Blancs est un des fleurons du vignoble de la Champagne. Elle étale du nord-est au sud-ouest, perpendiculairement à la vallée de la Marne et à quelques kilomètres d'Epernay, ses pentes et ses croupes qui bordent le plateau de la Brie champenoise sur une longueur de 15 km.

**L**armandier-Bernier compte parmi les meilleurs domaines de la Côte des Blancs et de la Champagne. Basée à Vertus, la famille Larmandier pratique l'agriculture biologique et vendange tardivement, vinifiant les vins obtenus sous bois. Il en résulte des champagnes vineux, élégamment musclés, concentrés mais précis. Dans une région qui produit encore trop de vins maigres et cassants, Larmander-Bernier nous rappelle la plénitude et la texture dont sont capables les grands champagnes. La gamme commence par deux blancs de blancs non millésimés : Latitude, large et charmeur, et Longitude, plus ciselé et incisif. Viennent ensuite trois cuvées millésimées : Vieille Vigne de Levant, de Cramant, Les Chemins d'Avize, du village éponyme, et Terre de Vertus. Deux cuvées de rosé de saignée parfumées complètent le portefeuille, auxquelles s'ajoutent maintenant de petites quantités de Côteaux Champenois blancs et rouges tranquilles. Cette année, un Blanc de Noirs unique, produit à partir de raisins jugés trop mûrs pour la production de rosé dans le millésime 2015, a été mis sur le marché.

**L**a famille Larmandier-Bernier travaille la vigne sur les premiers et grands crus de la Côte des Blancs, la craie étant la clef de voûte de ces grands terroirs. Levures indigènes et élevage prolongé sur lies en futs et foudres pendant 11 mois, extra-brut ou brut nature, biologique (certifié Ecocert), biodynamie depuis plus de 20 ans (certifié Biodyvin), voilà ce qui caractérise les grands vins de Champagne du Domaine Larmandier-Bernier. La recherche de l'expression la plus parfaite et naturelle du terroir, des élevages maitrisés, les vins commercialisés sont 100% chardonnay. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Larmandier-Bernier (Côte-des-Blancs, Champagne)

# Le vin

Basée sur le millésime 2020 et dégorgée en novembre 2022, la nouvelle version du Larmandier's NV Extra-Brut Blanc de Blancs Premier Cru Longitude s'ouvre sur des arômes d'agrumes doux, de pâtisserie fraîche, de pomme verte et de fleurs. Mi-corsé à corsé, charnu et enveloppant, son attaque satinée se transforme en un milieu de bouche racé et large, qui s'achève sur une finale crayeuse. (Guide Parker, base millésime 2020, noté 92/100)

Based on the 2020 vintage and disgorged in November 2022, the new release of Larmandier's NV Extra-Brut Blanc de Blancs Premier Cru Longitude wafts from the glass with aromas of sweet citrus fruit, fresh pastry, green apple and flowers. Medium to full-bodied, fleshy and enveloping, its satiny attack segues into a racy, broad-shouldered mid-palate, concluding with a chalky finish. (Guide Parker, base millésime 2020, noté 92/100)

Avec ses arômes de moelleux d'agrumes, de crème pâtissière, de fruits du verger croquants et de pain fraîchement cuit, la dernière version du NV Extra-Brut Blanc de Blancs Premier Cru Longitude de Larmandier-Bernier est mi-corsée à corsée, crayeuse et incisive, avec un riche noyau de fruits, des acides racés et une mousse assez fine. Concluant sur une longue finale saline, il est plus ciselé que son homologue Latitude et représente un progrès appréciable. Il est basé sur le millésime 2019 et a été dégorgé en début d'année. (Guide Parker, base millésime 2019, noté 93/100)

Delivering aromas of citrus pith, pastry cream, crisp orchard fruit and freshly baked bread, the latest rendition of Larmandier-Bernier's NV Extra-Brut Blanc de Blancs Premier Cru Longitude is medium to full-bodied, chalky and incisive, with a rich core of fruit, racy acids and a pretty pinpoint mousse. Concluding with a long, saline finish, it's more chiseled than its Latitude counterpart and represents an appreciable step up. It's based on the 2019 vintage and was disgorged early this year. (Guide Parker, base millésime 2019, noté 93/100)

# La presse spécialisée en parle

Pierre et Sophie Larmandier, accompagnés de leur fils Arthur, cultivent 16 hectares en biodynamie depuis plus de vingt ans. Peu de domaines viticoles, toutes régions confondues, peuvent se targuer d’une telle régularité à ce haut niveau. La gamme est remarquablement tenue et proposée à des prix raisonnables. Dans les cuvées mythiques du domaine, Vieille Vigne du Levant est incontestablement une référence de la côte des Blancs. Le style revendique des textures crémeuses où l’équilibre est une valeur centrale. Dans cette élégance discrète, l’on trouve souvent ce que la côte des Blancs à de plus beau à offrir. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Les Larmandier possèdent déjà des vignes à Cramant à la fin du XVIIIème siècle. Jules Larmandier est le premier de la famille à élaborer sa propre cuvée de champagne au début du XXème siècle. Ses bulles, puis celles de son fils Philippe Allyre, se retrouvent alors sur les tables de restaurants parisiens. La marque Larmandier-Bernier est fondée par son petit-fils, Philippe Larmandier, au début des années 1970. Il reprend une partie du domaine Larmandier Père & Fils ainsi que le vignoble situé à Vertus de son épouse Elisabeth Bernier. En 1988, son fils Pierre prend la tête du domaine Larmandier-Bernier après avoir terminé ses études de commerce. Dès le début des années 1990, après des rencontres avec quelques grands vignerons de Bourgogne et d’Alsace, Pierre remet en cause les méthodes de culture préférant labourer plutôt que désherber. Les premières années sont difficiles mais gratifiantes. Progressivement, il passe à la culture biologique puis en 1999 biodynamique. Il observe davantage de profondeur dans ses vins et fait évoluer la vinification : levures indigènes depuis 1999, élevage en futs et en foudres depuis 2001. Pierre continue à développer le domaine, notamment en 2002, et achète 4 hectares de vignes à Vertus. Depuis 2003, le domaine est certifié bio. En 2006, il creuse pour agrandir sa cave de Vertus afin de prolonger encore le vieillissement de ses cuvées. (RVF, bâti sur des terroirs fabuleux, producteur de très grands vins, incontournable, noté 2*/3)

# Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92-93/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Chardonnays de la Côte des Blancs : Vertus, Oger, Avize, Cramant.
- **Vignoble :** Vieilles vignes âge moyen 35 ans
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Vinification :** Les raisins sont pressés délicatement et les jus très légèrement débourbés puis entonnés. La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans les fûts et foudres Stockinger.
- **Elevage :** Vins élevés sur lies naturelles pendant la première année avec de légers bâtonnages, sans filtration ni collage. La seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant au moins 2 années supplémentaires
- **Millésime :** Non millésimée, cette cuvée comporte 40% de vins de la réserve perpétuelle du domaine débutée en 2004. Bouteille dégorgée manuellement 6 mois avant expédition, dosage 3 grs/l.
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C