walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Champagne LARMANDIER-BERNIER, brut-nature 1er cru blanc de blancs TERRE DE VERTUS 2017

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



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

La 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.

Larmandier-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.

La 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

Pourvu d'un grillé de haut raffinement et une bouche immensément soyeuse jusqu'à une finale portée par les agrumes et crayeuse à souhait. Un grand millésime pour cette cuvée parfaitement ancrée dans son terroir. Un champagne radieux et éclatant. (RVF, millésime 2014, noté 95/100)

Le Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru Terre de Vertus 2016 se déploie dans le verre avec des arômes de zeste d'agrumes, de fruits jaunes croquants du verger, de brioche, de rayon de miel et de pain fraîchement cuit. Mi-corsé à corsé, ample et charnu, il est brillant et ciselé, avec une excellente profondeur au cœur, des acides racés et une finale longue et pénétrante. La famille Larmandier excelle invariablement dans les millésimes plus frais et plus classiques, et ce vin ne fait pas exception à la règle. (Guide Parker, millésime 2016, noté 94/100)

The 2016 Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru Terre de Vertus unwinds in the glass with aromas of citrus zest, crisp yellow orchard fruit, brioche, honeycomb and freshly baked bread. Medium to full-bodied, ample and fleshy, it's bright and chiseled, with excellent depth at the core, racy acids and a long, penetrating finish. The Larmandier family invariably excel in cooler, more classic vintages, and this wine is no exception to that rule. (Guide Parker, millésime 2016, noté 94/100)

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 affichée sur vignette :** 95/100 note RVF
- **note guide Parker :** 94/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru

- **Terroir :** Parcelle de chardonnays du lieu-dit Les Barillers situé en milieu de coteau à Vertus. Ce terroir est très particulier, délicat, salin et en même temps très complexe. L'équilibre est là, nul besoin d'assembler !
- **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 :** Les vins élevés sur lies pendant la première année, sans filtration ni collage. La seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent pendant 5 années supplémentaires.
- **Millésime :** 2017
- **Millésime :** Bouteille dégorgée manuellement 9 mois avant expédition. Non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2040
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C