

Champagne Larmandier-Bernier "Les Chemins d'Avize" Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut 2011

Prix du produit :

534,00 €



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: Les Chemins d'Avize
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 97/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

18/20 B+D. Dernière née des cuvées d'exception du domaine, venant d'un terroir unique, produite en très faibles quantités (3500 bouteilles).

Description du produit :

**PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut Les Chemins d'Avize 2011 :

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *La très subtil oxydation ménagée par les élevages en foudre souligne de fines saveurs salines et d'agrumes dans chacun de ces blancs de blancs. Les Chemins d'Avize 2011 sera à boire jeune : il est raffiné mais marqué par la touche végétale de ce millésime si compliqué.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20. Classé dans ce guide parmi "**les champagnes de l'année**". *Belle résonance du terroir d'Avize, sur ces chemins qui vont droit au goût, avec toute la complexité voulue.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, avril 2019) : 97/100. *The 2011 Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Les Chemins d'Avize is superb, unfurling in the glass with a classy bouquet of warm biscuits, waxy citrus rind, buttered yellow apples and hints of gingerbread. On the palate, the wine is broad, full-bodied and powerful, with an ample core of fruit, ripe acids, superb concentration and a delicate mousse, concluding with a long finish. From the southeast-facing Chemin de Plivot and Chemin de Flavigny lieux-dits, this is the most generous, sun-kissed wine in the range. It's fermented in old barrels and sees four years sur lattes, followed by disgorgement with two grams per liter dosage. This Champagne displays some of the textural qualities of an excellent white Burgundy, and its glorious bouquet shows that ripe grapes and minimal dosage can deliver all the aromatic plenitude that some commentators contend only derives from added sugar and bottle age. Drink date 2018-2036*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2018) : 95/100. The 2011 Les Chemins d'Avize Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut is from a southeast-facing vineyard and offers a deep, fresh, very elegant and flinty bouquet with pure mineral and floral aromas along with citrus, herbs and perfectly ripe, concentrated fruit notes. On the palate, this is a highly finessed and expressive Champagne from Avize. The wine has perfectly ripe, lush and concentrated fruit, and its finish is terribly long and intense but also clear, precise, fresh and very well structured. This is a great Champagne from Avize. Disgorged in September 2017; tasted in April 2018. Drink date 2018-2040.

Lire les commentaires du millésime précédent

Détails Technique 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 petits 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 2010:

Au printemps, j'annonçais un début tardif de la végétation, les températures fraîches entraînent une fleur très étalée et irrégulière. A partir de mi-juin et pour deux mois, il fait beau et sec, la vigne aime ce temps là. La saison culturale est facile, le mildiou est absent, les herbes sont maîtrisées pour éviter une concurrence trop importante avec la vigne, quelques coups de pioche ont été nécessaires ! Surnoisement, comme à son habitude, l'oïdium apparaît fin juillet, nous l'attendons au tournant, il y a peu de dégâts.

Les 15 et 16 août, il pleut sans discontinuer, le sol ingurgite toute cette eau, 80 mm à Vertus, plus de 100 mm à Cramant. Cette pluie, apparemment bienvenue, va nous réserver des surprises. Jusqu'aux vendanges, les épisodes pluvieux se succèdent, accompagnés d'un vent d'ouest porteur d'humidité. Le botrytis pointe son nez surtout dans les pinots. Le chardonnay commence à tourner dans les vignes hâtives.

Nous décidons de vendanger rapidement. Les deux premiers jours sont difficiles. Nous trions intensément les pinots noirs à la vigne et sur la table de tri, nous en perdons la moitié. Il n'y aura pas beaucoup de Rosé de Saignée.

Puis miracle, le temps devient froid et beau, la situation se stabilise : les 9 autres jours de vendanges se passent sous le soleil avec les conditions idéales pour la cueillette. Les vendangeurs sont contents et nous aussi.

Les grands crus de Cramant et surtout d'Avize sont magnifiques. Nous avons une belle maturité, un bel équilibre et pratiquement pas de pourriture. Finalement, le millésime s'annonce plutôt bien dans les blancs.