

# Champagne Larmandier-Bernier "Vieille Vigne du Levant" Grand Cru BdB 2009



Prix du produit :

**450,00 €**

**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: Vieille Vigne du Levant

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

**18/20 et coup de cœur RVF.** Une parcelle exceptionnelle, isolée à dessein par Pierre Larmandier. Long vieillissement sur lattes et dégorgement manuel en 2017... tout un programme !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Champagne Larmandier Bernier Vieille Vigne du Levant Grand Cru 2009 :**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : **coup de cœur**, 18/20. *L'excellent Vieille Vigne du Levant traversera le temps. Un chardonnay resplendissant et éclatant, dompté subtilement onze mois en foudre et huit ans en bouteille. Un champagne voluptueux, d'un grand raffinement, profond. Grand champagne racé plus accessible que le 2008 à ce stade.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. *Dans les cuvées mythiques du domaine, vieilles-vigne-du-levant est incontestablement une référence de la côte des Blancs. Pureté crayeuse bien habillée d'un crémeux très subtil, avec une intensité savoureuse en bouche.*

Accords mets et vins : crustacés, mélanges salé, canapés et petits fours, poissons fumés, cuisine chinoise, glaces, poulet rôti, cuisine japonaise, fruits de mer.

**Le Figaro Vin** (14/12/2018) : 18/20. *Nez pâtissier, de fleurs blanches, de craie, de mirabelle, d'épices. Vin tendu, ample, très complexe, notes de fruits blancs, pointe saline.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, avril 2019) : 95/100. *The 2009 Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Vieille Vigne du Levant is showing very well, wafting from the glass with aromas of lemon oil, orange, English walnuts, drawn butter and dried white flowers. On the palate, the wine is medium to full-bodied, vinous and sapid, with a pinpoint mousse, excellent concentration and broad shoulders, underpinned by incisive but ripe acids and concluding with a long, saline finish. As Larmandier-Bernier followers will know, this bottling hails from a parcel of old vines—between 50 and 70 years old—in the lieu-dit Bourron du Levant in Cramant and matures for a year in barrels, large and small, before spending another seven or eight years sur lattes. It's typically the richest, most powerful wine in the cellar. Drink date 2018-2030.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, août 2018) : 95/100. *The golden-yellow colored 2009 Vieilles Vignes du Levant Brut Blanc de Blancs Grand Cru Extra is sourced from up to 90-year-old vines in the Bourron du Levant lieu-dit in Cramant. It offers a deep, intense, powerful and complex nose that reminds me of great wines from Burgundy or Jura. Rich, intense and endlessly juicy but also highly finessed and thus seemingly weightless, this is a very complex, persistently mineral and structured Cramant with great tension, finesse and generosity. It sounds like a paradox, but this is the old-vines Cramant from the Larmandier family. Disgorged in September 2017; tasted in April 2018. Drink date 2020-2040.*

**Le commentaire du vigneron :** *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...*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir** : Nos vieilles vignes du Levant sont exposées Sud-est et bénéficient d'un terroir exceptionnel. Elles sont âgées de 52 et plus de 80 ans. L'enracinement profond et la diversité des vieux céps participent à la complexité du vin. Nous les cultivons naturellement pour obtenir la maturité parfaite.

**Cuvée** : Depuis la création de cette cuvée en 1988, nous expliquons la différence entre «Cramant» et «Crémant». Afin d'éviter cette confusion, nous avons décidé de changer le nom : Vieille Vigne de Cramant devient Vieille Vigne du Levant ! En effet, le lieu-dit de la vieille vigne de Cramant est « Bourron du Levant » et le levant signifie l'Est, les premiers rayons du soleil le matin. À Cramant, le Levant est très différent des vignes situées de l'autre côté du coteau, orientées Ouest. Le côté exposé Est à Cramant donne des raisins particulièrement riches et puissants, c'est vraiment un endroit magique.

**Élevage** : La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts et nos foudres Stockinger. Les vins y sont élevés sur lies naturelles pendant la première année avec de légers batonnages, sans filtration ni collage. Les assemblages et le tirage ont lieu fin juillet. Les bouteilles sont descendues dans la fraîcheur de nos caves où la seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant 7 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois au moins avant la commercialisation.

**Dosage** : Ce vin est extra-brut (2g/l). Le dosage est très discret pour mieux apprécier l'équilibre et la grande longueur de cette cuvée.

**Dégustation** : Ce Champagne est à déguster pour lui-même à l'apéritif, sur une volaille aux morilles, la richesse de cette cuvée répondra volontiers aux plats crémos. Il faut prendre le temps de le laisser s'ouvrir, ensuite vous pourrez apprécier sa puissance, sa complexité et sa très grande longueur.