

Champagne Larmandier-Bernier "Vieille Vigne du Levant" Grand Cru BdB 2010



Prix du produit :

900,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: 2010

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: 94/100

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

94/100 RVF et **96/100** Kelley/Parker. Une parcelle exceptionnelle, isolée à dessein par Pierre Larmandier. Long vieillissement sur lattes et dégorgement manuel... pour cet extra-brut (dosage 2g/l) d'exception à la longueur en bouche infinie.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER
+ TOUTES NOS AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Vieille Vigne du Levant Grand Cru 2010 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *S'épanouit avec*

raffinement et une évolution marquée par le côté tourbé de son élevage. A servir avec une belle volaille crémée.

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *2010 est un millésime qui évolue rapidement avec un peu d'acidité et beaucoup de tendresse. Tout en finesse, il est généreusement marqué par le bois.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, avril 2019) : 96/100. *Disgorged in June 2018, the 2010 Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Vieille Vigne du Levant offers up a bright and detailed bouquet of citrus oil, flowers, white peach, warm bread and a delicate top note of walnut oil that's less pronounced than its delicately oxidative 2009 counterpart. On the palate, the wine is full-bodied, broad and satiny, with considerable concentration and old-vine extract, concluding with a long and saline finish. Drink date 2020-2035.*

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 ceps 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 bâtonnages, 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 crévés. Il faut prendre le temps de le laisser s'ouvrir, ensuite vous pourrez apprécier sa puissance, sa complexité et sa très

grande longueur.