

Champagne Larmandier-Bernier "Latitude" Blanc de Blancs Extra Brut



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Latitude BdB Extra Brut

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Chez Larmandier-Bernier, la première cuvée vaut bien des grandes cuvées millésimées d'autres vignerons... (**Bettane Desseauve 16/20**)

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LARMANDIER-BERNIER

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Champagne Larmandier-Bernier "Latitude"
Blanc de Blancs Extra Brut**

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Une cuvée tradition de qualité avec rondeurs, élégance et persistance.*

Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruit de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Janvier 2022) : **90/100**. *Based on the 2018 vintage and disgorged in April 2021, the latest rendition of Larmandier-Bernier's NV Extra-Brut Blanc de Blancs Latitude offers up generous aromas of ripe orchard and stone fruit framed by notions of freshly baked bread and honeycomb. Medium to full-bodied, broad and fleshy, the warm and sunny base vintage makes its presence felt in a wine that lives up to its moniker even more than it usually does. Drink date 2021-2027.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, march 2021) : 91/100. *The latest release of the NV Extra-Brut Blanc de Blancs Latitude is lovely, wafting from the glass with notes of citrus oil, pear, fresh bread and blanched almonds. Medium to full-bodied, ample and charming, with an enveloping core of fruit and a pillowy mousse, this cuvée takes its name from its provenance from parcels that share the same latitude: that's to say, the south of Vertus, which routinely delivers a sunnier, rounder style. Drink date 2020-2033.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2018) : 90/100. *Entirely from Vertus but from many different plots to compose a rounder and fruitier style compared to the more mineral Longitude, the newest issue of the NV Latitude Blanc de Blancs Extra Brut (LAT151217) is based on the 2015 vintage and includes one-third of reserve wines. The wine offers a clear, fresh, precise and intensely fruity bouquet of ripe fruits and elegant terroir notes. Very fine and elegant on the palate, this is a linear and expressive style with a beautifully juicy finish with fresh pineapple flavors. Excellent as an aperitif or with white meat. Tasted April 2018. Drink date 2018-2024.*

Stephen Tanzer's International Wine Cellar (Josh Raynolds, déc. 2013, 92/100) : *Couleur paille brillante. Des arômes de citron Meyer, de coing et de fleurs blanches. En bouche, des agrumes aux nuances minérales et aux saveurs de fruits de vergers montrent une excellente clarté avec des notes d'anis et de miel. Il finit tendu et concentré, avec de nouveau des notes minérales et florales. Ce Champagne gracieux serait fantastique avec des plats de crabes et de crevettes cuisinées.*

Vinous (Antonio Galloni, nov.2013, 92/100) : *Latitude est un vin plus ouvertement minéral et intense que Longitude avec une pure énergie. Du citron, du pamplemousse, des pierres écrasées, des fleurs donnent une première bonne impression. Avec un peu de temps dans le verre, le vin se précise de façon magnifique, montrant des notes évoluées de fruits fléchissant sur le pinot, un souvenir de ce cépage, dont ce terroir était autrefois planté. Des couches de fruits se construisent sur une finale riche et limpide. Quel vin magnifique !*

Jancis Robinson (oct. 2012, 17/20) : *Un nez modéré qui évoque une grande délicatesse. Un vrai caractère. Pas exagérément sec malgré son côté extra brut. Un prix raisonnable. Un bon rapport qualité-prix.*

Wine Spectator (Alison Napjus, nov. 2013, 90/100): *Une cuvée exubérante à la texture fine et crémeuse. Il offre des saveurs d'ananas, de purée de mangues, des notes fleuries et pochées d'abricot, soutenues par une acidité juteuse et équilibrée, et des notes de miel, de gingembre*

confits, d'épices et d'herbes. À boire maintenant jusqu'en 2016.

Gault & Millau, "Notre sélection de Champagne bio" (déc. 2010): *Le compromis de texture et la finale fraîche de ce premier cru Extra-brut sont tout simplement parfaits. La bulle est fine, elle danse sur un fond de noisette et de biscuits. Un flacon de bonheur effervescent.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, nov. 2013, 91/100): *Alluringly aromatic, this combines saffron, fennel pollen, fresh apple, freshly baked bread, plus tangy buckwheat and ocean breeze, all of which reunite on a buoyant and polished palate, joined by raw almond and with the saline, alkaline and chalky mineral elements gaining prominence en route to a mouthwatering finish. It ought to merit attention for at least 2-3 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : Historiquement, cette cuvée s'appelait « Tradition », ce nom avait été choisi dans les années 1970 par les parents de Pierre. Nous avons choisi « Latitude » pour mieux caractériser cette cuvée tout en rondeurs et au style riche et charmeur. Elle est composée exclusivement de chardonnays provenant toujours de la même « latitude »: le sud de Vertus. Ce terroir est généreux : la cuvée Latitude est le champagne festif par excellence tout en gardant la pureté caractéristique des champagnes du domaine. Pour cette cuvée, nos raisins ont été récoltés à la main en 2013. Les vins de réserve issus de 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005 et 2004 représentent un tiers de l'assemblage.

Élevage : La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts, nos foudres et nos cuves. 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 dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Le dosage est de 4g/l (extra-brut !).

Conseils de dégustation : *Charmeur à tout moment de la journée (et de la nuit...), son harmonie toute en rondeur réjouira tous les palais. À boire dès maintenant ; vous pouvez aussi le garder 2 ou 3 ans.*