

Champagne Larmandier-Bernier "Longitude" 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut



Prix du produit :

408,00 €

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: Longitude 1er Cru BdB Extra Brut

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

92/100 RVF. Superbe rapport prix-plaisir. Une magnifique entrée en matière pour découvrir la "patte" de Pierre Larmandier et de ses fabuleux terroirs... déclinés dans une gamme exceptionnelle.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier-Bernier "Longitude" 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Un soin tout particulier est apporté à la vinification sous bois et au travail des vins de réserve (40 %) pour livrer un Longitude goûteux, joliment crémeux.*

La Revue du Vin de France (déc. 2019) : 15,5/20. *Très bel élan salin avec une sensation pulpeuse des terroirs de Vertus. Le faible dosage lui confère une certaine épure et une sagesse suave. Prêt à boire dans la jeunesse.*

La Revue du Vin de France (n°627 décembre 2018, janvier 2019) : 16/20. *Une touche lactée et des notes enjoleuses de citron se retrouvent dans une bouche à la mousse subtilement crémeuse et à la finale crayeuse.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *La très subtile oxydation ménagée par les élevages en foudre souligne de fines saveurs salines et d'agrumes dans chacun de ces blancs de blancs. Longitude séduira pour sa rondeur facile à l'apéritif.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16/20. *Bouquet pénétrant, élégamment construit, sur les épices et les agrumes, soutenu en fond par des notes de raisins frais. Dense en attaque, le vin devient tapissant, ouvert, délié en finale sur la craie et une pointe saline. remarquable pour un cœur de gamme.*

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

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, march 2021) : 93/100. *Another lovely wine from Larmandier-Bernier. Mingling aromas of citrus oil, green apple and pear with hints of white flowers and fresh bread, it's medium to full-bodied, elegantly enveloping and precise, with a more mineral, chiseled profile than the Latitude bottling, reflecting its origins in optimally situated parcels in Vertus, Oger, Avize, Cramant. As I've written before, this is one of the finest non-vintage bottlings to be found in Champagne, and it comes warmly recommended. **Drink date 2020-2035.***

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Très fin, extrêmement pur et naturel, un exemple parfait de champagne "nature", mais complètement maîtrisé dans son élaboration. Une merveille d'élégance.*

Le Figaro (Décembre 2017) : 17/20. *Nez de fruits jaune, de poire, de coin, de liqueur de framboise, brioché, de cire d'abeille. La bouche est ample, fraîche et tendue, dotée d'un bel amer, citronnée en finale.*

Yam, le magazine des chefs (nov. 2106). Champagne : nos 10 vins "coup de coeur". Pour ce champagne 100% chardonnay, Sophie et Pierre Larmandier assemblent différents terroir de Cramant, Avize, Oger et Vertus. *Parmi les "entrées de gamme du domaine, un champagne extrêmement complet, structuré, vigoureux, aux arômes complexes et aux saveurs franches. Beaucoup de pureté et belle longueur*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : Historiquement cette cuvée était connue sous le nom de « Blanc de Blancs » depuis le début du XXIème siècle. Elle est issue exclusivement de nos Chardonnay de la Côte des Blancs : Vertus, Oger, Avize, Cramant qui forment une ligne proche du quatrième méridien. "Longitude", c'est aussi la longueur et le style très pur, minéral et droit de ces grands terroirs où la craie est pratiquement affleurante. Pour cette cuvée, nos raisins ont été récoltés à la main en 2012 et assemblés avec 40% de vins de réserve issus de 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005 et 2004.

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 2 à 3 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Le dosage est de 4g/l (extra-brut !).

Conseils de dégustation : Parfait pour l'apéritif, sa fraîcheur, sa droiture, sa minéralité vous mettront en appétit. À boire dès maintenant ; vous pouvez aussi le garder quelques années.

Note de dégustation : Très fin, extrêmement pur et naturel, un exemple parfait de champagne "nature", mais complètement maîtrisé dans son élaboration. Une merveille d'élégance.