Champagne Larmandier-Bernier "Terre de Vertus" 1er cru Blanc de Blancs Non Dosé 2010

Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2010
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Terre de Vertus 1er cru BdB Non Dosé
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Terre de Vertus 2010 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. *En dehors de son exceptionnelle cuvée "vieilles vignes du levant", c'est le produit emblématique de la maison, champagne de terroir remarquable de finesse. Les derniers tirages ont donné des vins légers et spirituels.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 16/20. *Nous nous réjouissons d'une composition de blanc de blancs bien calée dès le Longitude, juvénile et salin, et le Terre de Vertus, plus exotique et complexe : deux champagnes très digestes.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16,5/20. *Plus exotique et en chair que "Longitude", élevé 11 mois en fût et foudre, il impressionne par la maturité de ses saveurset sa finale crayeuse et assagie, et déjà accessible.*

Détails techniques du Domaine:

Origine : Un seul terroir et une seule année : 2010. Nous ne faisons pas d'assemblage pour ce mono-cru : uniquement des Chardonnays du lieu-dit Les Barillers (situé en milieu de coteau à Vertus), car ce terroir est très particulier, délicat, salin et en même temps très

complexe.

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 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 4 ans. Nous dégorgeons chaque bouteille manuellement 6 mois avant la commercialisation. Ce vin est non dosé (aucun sucre ajouté) pour respecter jusqu'au bout sa pureté.

Notes de Dégustation: La cuvée Terre de Vertus démontre tout le talent et toute la profondeur d'un blanc de blancs issu d'un terroir de choix. A la fois ample et tendu, charmeur et vif, le vin raconte son histoire sans se presser.

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 ! Sournoisement, 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.

Description brève du produit :

16/20 RVF. La cuvée-phare du domaine, bien connue des sommeliers du monde entier.