

Champagne Larmandier-Bernier "Les Chemins d'Avize" Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut 2010 (75 cl)

Prix du produit :

462,00 €



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: Les Chemins d'Avize
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 94/100

Description brève du produit :

Dernière née des cuvées d'exception du domaine, venant d'un terroir unique, produite en très faibles quantités (3500 bouteilles). **19/20 RVF : "au sommet des vins de la Champagne". 94+/100 Parker.**

Description du produit :

CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER

Commentaires sur ce **Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut "Les Chemins d'Avize" 2010** signé **Larmandier Bernier:**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur de l'année. 18,5/20. Nous sommes éblouis par les *Chemins d'Avize 2010*, étincelant et raffiné. Issu de deux parcelles d'Avize isolées en 2009, ce *blanc de blancs* élevé en fût et foudre, encore jeune, illumine le verre de sa clarté saline et son jus effilé et délié vers une finale saline. Sublime champagne.

Revue du Vin de France (fév. 2016) : classé n°1 des "vins bio français emblématiques" avec 19/20 : *De par le raffinement de sa bulle, sa délicatesse et sa profondeur saline, ce chardonnay est au sommet des vins de la Champagne. biodynamie.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20. *Pas de chemins de traverse pour arriver à cette expression très pure d'Avize, avec cette élégance crayeuse et ce crémeux subtil. La finale saline ajoute au bien être ambiant. Apogée de 2016 à 2017.*

La Revue du Vin de France (nov. 2015) : *Sa bulle encore hyperactive trahit sa jeunesse. Bien aéré, ce magnifique jus offre un équilibre organique et minéral formidable. Exemplaire dans le millésime.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Les Chemins d'Avize 2010 possèdent une bulle encore hyper active, qu'un simple passage en carafe assagit et permet d'ouvrir et d'étirer ce magnifique jus à l'équilibre organique et minéral exemplaire.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2016) : *The brilliant, white golden-colored 2010 Les Chemins d'Avize Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut offers a highly complex, lovely intense and refreshing bouquet of white fruit flavors mingled with nuts, brioche, chalk and iodine flavors. Full-bodied and generously creamy-textured, this is a highly elegant and perfectly balanced Blanc de Blancs that is rather rich than ascetic (in case you fear the Extra-Brut), and reveals a persistent mineral structure and refreshing purity in the finish. Although the Chemins is still bloody young, it drinks wonderfully today, but can (or should) age for several years to gain even more delicacy and complexity. Drink 2016-2025. 94+/100.*

Détails techniques du Domaine:

LES CHEMINS D'AVIZE viennent compléter nos champagnes singuliers (mono-cru). Nous avons débuté cette démarche dès 1988 avec "Vieilles Vignes de Cramant", puis complété en 1995 par "Terre de Vertus" et en 1999 par le Rosé de Saignée.

Nous savions depuis longtemps que le terroir d'Avize méritait que nous lui consacrons une cuvée singulière. C'est en 2009, grâce à l'acquisition d'un plus petit pressoir, que nous avons pu isoler ces 2 parcelles.

Élevage: La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans nos fûts et nos petits foudres. 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 2g/l (extra-brut !).

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 culturelle 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 hâties.

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.