

Champagne Larmandier-Bernier "Les Chemins d'Avize" Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut 2013

Prix du produit :

103,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille LARMANDIER-BERNIER
Millésime: 2013
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: 96/100
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE LARMANDIER-BERNIER
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Larmandier Bernier Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut Les Chemins d'Avize 2013

La Revue du Vin de France (déc. 2020) : *Après aération, il s'étire avec un grand raffinement de texture ainsi qu'une intensité de saveurs remarquable. Son empreinte boisée se fond mais est encore présente.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. *Prend une tournure époustouflante développant une énergie délicatesse et une profondeur crayeuse inimitable. Grand champagne de garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, march. 2021) : 96/100. *Revisited from the October 2019 disgorgement, Larmandier-Bernier's 2013 Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru Les Chemins d'Avize continues to show brilliantly, offering up complex aromas of argan oil, fresh apricot and crisp yellow orchard fruit, complemented by hints of fresh walnuts and almond paste.*

Full-bodied, deep and vinous, it's layered and elegantly fleshy, with a concentrated core of ripe fruit, racy acids and a long, mineral finish. As I wrote last year, Pierre Larmandier invariably excels in cool, late-growing seasons, so the 2013 vintage was perfectly adapted to his talents. Drink date 2020-2040.

Détails Technique 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" (devenue depuis "Vieilles Vignes du Levant"), 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 !).

Description brève du produit :

96/100 RVF. Dernière née des cuvées d'exception du domaine, venant d'un terroir unique, produite en très faibles quantités (3500 bouteilles).