

## Champagne Larmandier-Bernier - Les Chemins d'Avize Grand Cru - 2010



2010 fut un très grand millésime en Champagne, avec ses fruits parfaitement mûrs et idéalement concentrés. Il n'en fallait pas plus à la maison Larmandier-Bernier pour réussir un Grand Cru à l'équilibre minéral stupéfiant, certainement un des beaux plus beaux millésimés de la Côte des Blancs !

Ce n'est qu'en 2009 que Pierre Larmandier vinifie pour la première fois séparément ces deux superbes parcelles d'Avize, exclusivement plantées en chardonnay, issu de sélections massales de 50 à 60 ans d'âge. Le Grand Cru Les Chemins d'Avize est né !

Dégorgé voilà quelques mois à peine, ce superbes millésimés, bien qu'encore un peu jeune et fougueux, montre un potentiel immense : notes crayeuses, iodées, note florale d'iris, arômes de fruits blancs et d'agrumes révèlent une tension digne d'un très grand champagne de garde.

La longueur de bouche, extrêmement minérale, saline, confirme la première impression. Ce champagne est d'une race exceptionnelle, et mérite de patienter en cave 4 ou 5 ans. Il accompagnera alors merveilleusement bien un homard breton, un risotto aux fruits de mer, ou des saint-jacques à la truffe !

Pour les plus impatients d'entre vous, nous recommandons une bonne aération préalable qui permettra d'apprécier à sa juste valeur ce très beau jus !

Un dernier point : peut-être l'une des dernières occasions pour vous procurer ce superbe millésime 2010, qui est désormais épuisé au Domaine...

Classé Meilleur millésimé de la Côte des Blancs (RVF 11/2015)

## Champagne Larmandier-Bernier - Les Chemins d'Avize Grand Cru - 2010



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant, bulles très fournies

Nez : Très minéral (craie, marbre pilé).  
Fraîcheur de la citronnelle, de la bergamote. Iris. Fruits blancs, amande fraîche, coquille d'oeuf.

Bouche : L'attaque est encore fouguese pour ce champagne de garde! Très belle minéralité. Beau fruit mûr. Persistance très prometteuse...

Accords mets-vins : Aujourd'hui plutôt du froid : un beau plateau de fruits de mer. Demain, beaux poissons à chair ferme et belles volailles!



### Conseils de service

À consommer :  
Dès maintenant (après aération). De préférence entre 2017 et 2025.

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération recommandée aujourd'hui



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2010

Type : Vin blanc effervescent sec (extra-brut)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique