

## Champagne Larmandier-Bernier - Terre de Vertus Premier Cru - 2013



Quand on goûte ce Terre de Vertus, vibrant et élané, on se dit que le millésime 2013, trop souvent décrié (très injustement de notre point de vue), a fait des merveilles sur ce terroir de Vertus, au Sud de la Côte des Blancs. Si le fameux premier cru peut donner des vins riches voire un peu exotiques dans les années solaires, sur un millésime frais comme celui-ci, c'est toute la race du terroir que l'on retrouve dans ce Champagne à la fois intense et éminemment raffiné, avec cette dimension effilée et saline qui nous ravit.

Pierre Larmandier isole, depuis 1995, une petite parcelle située sur le lieu-dit Les Barillers, parfaitement située à mi-coteau sur le premier cru. Ici, les sols sont minces et peu argileux, la vigne entrant rapidement en contact avec la craie pure : elle donne alors au vin cette identité fraîche et saline si caractéristique.

Parfaitement conscient de la qualité de ce terroir, et de son identité forte, Pierre fait le choix de laisser, autant que possible, faire la nature. Donc pas d'assemblage : une parcelle, un millésime, un vin... tout simplement ! Cherchant le point de maturité optimal, le raisin est ensuite pressé très délicatement, les jus très légèrement débourbés avant d'être entonnés en fûts et foudres Stockinger. Fermentation naturelle sur levures indigènes et malolactique effectuée, le vin poursuit son élevage pendant près d'un an. Après la mise en bouteille, il passe ensuite plus de 4 ans à vieillir tranquillement sur lattes, avant d'être dégorgé fin 2018. Respectant jusqu'au bout sa quête de pureté, Pierre Larmandier n'ajoute ici aucune liqueur de dosage.

Ce Premier Cru Terre de Vertus révèle aujourd'hui un profil élégant et frais, entre fruits blancs croquants (pomme Granny, poire), tilleul, craie humide, une touche iodée évoquant la coquille d'huître et les embruns, essence d'agrumes (citron surtout), le tout enveloppé de nuances gourmandes de pâte d'amande et de crème pâtissière délicatement vanillée.

A la fois séveux et très précis en bouche, ce « Terre de Vertus » stimule les papilles avec délicatesse, sur des saveurs d'agrumes bien mûrs. Il est parcouru de bout en bout d'une dimension crayeuse à la fois accrocheuse et effilée. La finale saline et enlevée ne manque pas de longueur et confirme cette sensation de pureté cristalline omniprésente. La quintessence du style Larmandier-Bernier !

## Champagne Larmandier-Bernier - Terre de Vertus Premier Cru - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles assez denses

Nez : Élégant et frais : fruits blancs croquants (pomme Granny, poire), tilleul, craie humide, une touche iodée sur la coquille d'huître et les embruns, essence de citron, pâte d'amande, crème vanillée.

Bouche : Séveuse, souple et précise. Saveurs stimulantes d'agrumes bien mûrs. Une dimension crayeuse effilée qui allonge le vin et dynamise la finale. Belle sensation de pureté.

Accords mets-vins : Avant le repas avec des gougères ou du saumon fumé. A table : bar en croûte de sel et beurre de salicorne, un filet de Saint-Pierre aux épices douces.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2013

Type : Vin effervescent sec, sans dosage.

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique