

Champagne Larmandier-Bernier - Grand Cru Vieilles vignes du Levant - 2008



Cette cuvée historique du Domaine - anciennement Vieilles vignes de Cramant - synthétise à merveille l'approche et le style Larmandier : ces vieilles vignes en parfaite santé transmettent au raisin une rare complexité d'arômes.

Sur une parcelle du lieu-dit Bourron du Levant, parfaitement exposée au Sud-Est, au cœur du Grand Cru de Cramant, les vignes affichent un âge respectable d'au moins 50 ans et parfois plus de 80 ans. Le soin cultural est ici porté à son paroxysme : il suffit pour s'en rendre compte d'observer les parcelles cultivées par les Larmandier, verdoyantes et fleuries au printemps, quand leurs voisines affichent trop souvent une morne couleur grisâtre, à force de traitements chimiques en tout genre...

Seul le chardonnay arrivé à parfaite maturité a droit de cité dans ce champagne de très haut vol : après un tri sévère et un pressurage lent et délicat, la vinification naturelle, sans ajout de levure, se fait en fûts et surtout foudres anciens. Vient ensuite le temps de l'élevage sur lies pendant un an. Ce millésime 2008, une fois mis en bouteille, a ensuite passé pas moins de 6 ans à évoluer tranquillement dans les caves fraîches du Domaine.

Le temps nécessaire pour commencer à exprimer sa superbe complexité aromatique et sa profonde minéralité. Dès le premier nez, ce Grand Cru affiche sa superbe, sur des notes de crème fouettée, de brioche chaude, de citron confit, de fruits blancs et de noisette fraîche, et des arômes plus minéraux évoquant la craie, le marbre pilé et l'iode.

La texture en bouche, portée par d'élégantes fines bulles, se révèle à la fois souple et crémeuse. Une agréable sensation de fraîcheur vous envahit, tandis que la minéralité s'exprime dans une finale longue et saline, soutenue par des notes légèrement poivrées et la belle amertume de l'écorce d'orange.

Une grande cuvée, à déguster tout au long d'un repas, aussi bien sur une terrine de volaille, qu'un pavé de thon mi-cuit au sésame ou un bar en croûte de sel, accompagné d'un beurre de salicorne et de rattes de Noirmoutier, suivi d'un comté vieux.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Larmandier-Bernier - Grand Cru Vieilles vignes du Levant - 2008



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles assez denses

Nez : Fleurs d'eau, coquille d'oeuf, marbre pilé, citron confit, zeste d'orange, crème fouettée, brioche chaude, bergamote.

Bouche : Attaque souple et délicatement crémeuse. Beaucoup de fraîcheur. Droite, finale très étirée portée par des notes poivrées et de beaux amers. Très persistante.

Accords mets-vins : Avant le repas avec des gougères ou du saumon fumé. A table : bar en croûte de sel et beurre de salicorne, pavé de thon mi-cuit au sésame, poule au riz. Comté.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2008

Type : Vin effervescent extra-brut
(dosage : 2 g/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique