

## Revue de presse

**M, le Magazine du Monde**  
**Samedi 18 novembre 2017**  
Dossier Terres de caractère

### Carte blanche.

La méconnue Côte de Sézanne et la prestigieuse Côte des Blancs voisine, sont les grandes terres champenoises du chardonnay. Notre sélection pour toutes les bourses.  
*Par Ophélie Neiman*

#### **Champagne Larmandier-Bernier, cuvée « Longitude »**

En biodynamie depuis plus de vingt ans, ce champagne, blanc de blancs extra-brut de la commune de Vertus nous fait toujours beaucoup d'effet. Certes, il y a les arômes très délicats de fleurs et d'amande, un soupçon de bergamote. Mais c'est sa texture qui nous chavire. Difficile d'expliquer la précision et la profondeur insensée qu'il dégage, mais pour le prix, on est soufflé par une telle qualité. Un champagne qui vole très haut dans les verres comme dans nos cœurs.  
**35 €. Tél. : 03-26-52-13-24.**

### La Revue du Vin de France

**Décembre 2017 / Janvier 2018**

#### Bulles de Prestige

**Blancs de blancs et millésimes anciens : 113 flacons qui illuminent la Champagne**

### L'élanée Côte des Blancs

**17,5/20**

#### **LARMANDIER-BERNIER**

Extra-brut Grand cru

Vieille Vigne du Levant 2008

Ce lumineux 2008 biodynamique élevé près d'un an sous bois livre naturellement l'expression généreuse et délicatement exotique de Cramant, avec une légère impression de volatile dessinant du relief et une bulle soyeuse et sage vers une finale racée.

**70 € // Bouteilles/an : 8000**

### Terre de Vins

**1er mai 2017**

**Coteaux Champenois : toujours tranquilles, de plus en plus fantastiques**

Surtout rouge, de Bouzy à Cumières, d'Aÿ à Vertus en passant par l'Aube, ce vin tranquille produit en Champagne reste énigmatique à plus d'un titre. Mais il se passe quelque chose ! Essai de compréhension et sélection de 25 bons ou excellents flacons.

[Pour lire l'article complet, cliquez ici / To read full article, click here.](#)

#### **Larmandier-Bernier Vertus Premier Cru 2012 17,5/20**

Nez très envoûtant digne des meilleurs bourgognes avec cette sensation d'acétone. Cette prestigieuse maison de champagne offre un pinot noir complexe, subtil que le léger gras accompagne, guide. Un vin très fin, équilibré, pensé pour durer. 50€



**POUR ACCOMPAGNER**  
**Champagne premier cru**  
**« Longitude »**  
**Larmandier-Bernier**

Vin biologique / \*\*

**P**endant que les enfants savourent le goûter que vous avez préparé, dégustez une flûte de cette cuvée. Elle est issue exclusivement des chardonnay de la côte des blancs, Vertus, Oger, Avize, Cramant. Ces quatre communes forment une ligne proche du quatrième méridien. Mais « Longitude », c'est aussi la longueur et le style très pur, minéral et droit de ces grands terroirs où la craie affleure. Conjuguant délicatesse et maturité, sa droiture, sa fraîcheur et sa minéralité vous mettront en appétit pour le souper.  
[www.larmandier.fr](http://www.larmandier.fr)



WineSearcher.com

November, 10th 2017

The World's Best Value Champagne - Natalie Sellers

**5. Larmandier-Bernier Terre de Vertus Blanc de Blancs Non-Dose Premier Cru Champagne**

Nestled in Vertus, Champagne Larmandier-Bernier produces both grand cru and premier cru Côte des Blancs wines. With a winemaking history going back to the French Revolution, the Larmandier family have been instrumental in helping make the Côte de Blancs what it is today. The Terre de Vertus is 100 percent Chardonnay sourced from two vineyard plots. Prizing natural winemaking above all else, the Terre de Vertus undergoes a natural alcoholic fermentation and true to their philosophy, no additional sugar is used. So if you're after naturally classy bubbles at an unbeatable price, look no further – with an average price of \$55 with 91 points, this is surely a winner.

[Pour lire l'article complet, cliquez ici / To read full article, click here.](#)



**JamesSuckling.com**  
**October 2017**

**Larmandier-Bernier**

**Les Chemins d'Avize Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2010 || 98 points**

**Among the Top 100 Wines of 2017 by James Suckling**

"A single 0.7ha plot in Avize, this has very assertive citrus and dried peach edge with strong chalky minerals. Extremely vibrant. The palate has richness of fruit with white peach and apricot flavors. Sturdy structure supports ripe and concentrated fruit. Grape maturity is expressed at an elite level here – a gift of the terroir and its interpreters. The acidity is striking, driving a deep, sorbet-like finish. Drink now."

**Vieille Vigne du Levant 2008 || 96 points**

"A strikingly powerful iteration of this single east-facing parcel that delivers riper fruits. Pink grapefruit and pomelo citrus aromas and flavors, with some white nectarine, too. The fusion of a restrained vintage and a richer powerful site makes for very engaging drinking. This is superb. Drink now."

**Vieille Vigne du Levant 2009 || 94 points**

"Super floral and sweetly fragrant spices lift this. There's a ripe peach and grapefruit core with a creamy and smooth texture. The richness of the vintage has sway, but then this is always a bigger terroir and more generous than Avize. Drink now or age."

**Longitude 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut NV || 93 points**

"From the villages of Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger and Vertus, the base here is 2012. With more chalk influence than latitude, this is powerful and linear. It has superb focus and depth, and the flavors run in a citrus spectrum, with some subtle baking spices, too. Compelling tension and drive. Drink now."

**Terre de Vertus 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut 2010 || 93 points**

"A more reductive tending Champagne, with smooth baking spices and lemon custard, as well as nutmeg, and chalky wet white stones, too. The palate has immense depth, with a warm, spicy thread and a very fluid, grapefruit and lemon core. Super fine and saline mineral finish. Disgorged September 2016. Drink now."

**Latitude Blanc de Blancs Extra Brut NV || 92 points**

"A base of vintage 2014, this delivers a very charming style with aromas of ripe peach and melon. The palate adds grilled nuts and citrus in a soft, smooth and creamy mode. Good concentration. Drink now."

**Rosé de Saignée 1er Cru Extra Brut NV || 92 points**

"Vintage 2014 released early as NV, this is a terrific expression of youthful pinot noir saignée with a 10% inclusion of co-planted pinot gris fermented in stainless and concrete eggs (20-25%). Delivers chalky minerals, poached pear and strawberries on the nose and palate. Smooth, soft and supple palate texture. Delicious. Made to drink young."

## Champagne - Peter Liem

### LARMANDIER-BERNIER CÔTE DES BLANCS

One of the finest estates in the Côte des Blancs, Larmandier-Bernier has been in the hands of Pierre Larmandier since 1988. Today, he and his wife, Sophie, own 37 acres (15 hectares) of vines in Vertus, Oger, Avize, Cramant, and Chouilly, and since 2004, the entire estate has been farmed biodynamically. Larmandier harvests at an unusually high level of ripeness and ferments his wines with indigenous yeasts, either in stainless steel tanks, barriques, or large oak *foudres*.

Each of Larmandier's champagnes showcases a specific terroir. The *Rosé de Saignée* (££) is made of Vertus pinot noir, grown on the clay-rich southern side of the village. Deep in color and concentrated in flavor, it's almost red wine-like in its body and intensity. Two nonvintage blancs de blancs illustrate differences in soil: *Latitude* (£) is largely sourced from clay parcels on the southern side of Vertus, producing a full-bodied wine, while *Longitude* (£) comes from Vertus, Avize,



Cramant, Oger, and Chouilly, demonstrating the racy finesse of chalky soils. The estate's three vintage-dated champagnes are even more narrowly focused. *Terre de Vertus* (££) comes from a cluster of vineyards adjacent to each other on the northern side of Vertus where the chalk is close to the surface, with very little topsoil. It's a racy, vivid wine, feeling almost electric in its minerality. Two warm, chalky *lieux-dits* in Avize, *Chemin de Plivot* and *Chemin de Flavigny*, are combined to make *Les Chemins d'Avize* (£££). One vineyard was planted in 1955 and the other in the 1960s, and together they produce a thrilling wine: it's finer and more multifaceted than the *Terre de Vertus*, demonstrating its grand cru origins, yet it's less rich and more nakedly chalky than Larmandier's other vintage champagne, *Vieille Vigne du Levant* (£££). Formerly known as *Vieille Vigne de Cramant*, this comes from two *lieux-dits* on the *Butte de Saran*: a parcel of eighty-year-old vines in *Fond du Bateau* and another parcel of fifty-year-old vines in *Bourron du Levant*. A powerfully chalky champagne of great complexity, it's consistently one of the finest pure Cramants that you can buy today, becoming more compelling with five to ten years of age.

[Pour lire plus d'extraits, cliquez ici.](#)  
[To read more extracts, click here.](#)

### Noblesse

November, 24th 2017  
Champagne Reboots

### Top 15 Champagnes

English translation :

It was made from grapes produced from a single 0.7-hectare parcel in Avize. A vibrant champagne with a crisp citrus flavor and minerality reminiscent of dried peaches and chalk. On the palate, white fruit and rich fruit flavor of apricots wrap my tongue. This wine expresses ripeness of the grapes to the best, and its strong structure firmly supports the concentrated fruit. Champagne with perfect reflection of terroir. This champagne has fascinating acidity with sweet reverberations such as fruit sherbet. Drink now. 98 points.

[Pour lire l'article complet, cliquez ici / To read full article, click here.](#)

### LARMANDIER-BERNIER CHAMPAGNE LES CHEMINS D'AVIZE GRAND CRU 2010

아비즈(Avize)에 위치한 0.7헥타르 단일 구획에서 생산한 포도로 만들었다. 활기찬 느낌의 샴페인으로 감귤 향이 선명하며, 말린 복숭아와 분필을 연상시키는 미네랄 향기가 어우러져 있다. 한 모금 마시면 백도와 살구의 풍성한 과일 풍미가 혀를 감싼다. 포도의 완숙미를 최상으로 표현한 와인으로 잘 익어 농축된 과일 향을 견고한 구조가 단단히 받쳐준다. 테루아를 완벽하게 해석한 선물 같은 샴페인. 과일 셔벗 같은 감미로운 잔향과 함께 신맛이 매력적이다. 지금이 시음 적기. 98점

### LARMANDIER-BERNIER



19, avenue du Général de Gaulle  
51130 Vertus  
Tel. +33 (0)3 26 52 13 24  
www.larmandier.com

**Tipologia:** RM  
**Superficie:** 19 ha  
**Bottiglie:** 105.000  
**Vitigni:** chardonnay, pinot noir  
**Villaggi:** Cramant, Chouilly, Oger, Avize

Importato da: Teatro del Vino

#### ► STORIA E STILE

La maison Larmandier-Bernier fu fondata nel 1971 da Philippe Larmandier insieme alla moglie Elizabeth Bernier: l'improvvisa scomparsa di Philippe nel 1982 portò a un momentaneo abbandono dell'attività fino a quando il figlio Pierre decise nel 1988, alla fine degli studi, di tornare a occuparsi dell'azienda. Sin dal 1992 comprese che il modo migliore per rispettare le vigne era quella di affidarsi ai principi della coltivazione biologica, cominciando a convertire le vigne e ottenendo la certificazione alla quale rinunciò nel 2003 per passare alla biodinamica, senza richiedere alcuna certificazione in merito, anche perché le regole applicative risultavano diverse da regione a regione, dipendendo dai singoli certificatori. Ciò non toglie che il lavoro in vigna sia fatto usando erbe, tisane e preparati biodinamici e che i vigneti siano inerbiti. Vinificazioni parcellari, lieviti indigeni in fermentazione, che avvengono in botti sia piccole che grandi provenienti dall'Austria. La malolattica è svolta e si fa sempre il *bâtonnage*, calibrandolo in base a *cuvée* e armata.

E che vini quest'anno: il *Terres de Vertus* è un matrimonio tra toni gessosi, onde marine, richiami vegetali e classicità di pasticceria al burro. E poi quello che fino ad oggi era il *Vieille Vigne de Cramant*, che con il millesimo 2008 ha cambiato il suo nome, prendendolo dalla parcella da cui è ricavato (*Bourron de Levant*) in *Vieille Vigne de Levant*. Uno champagne splendido: denso, profondo, ma allo stesso tempo espansivo nel suo susseguirsi di suggestioni che fanno scattare l'applauso.

#### ► VINI

**15** LONGITUDE EXTRA BRUT PREMIER CRU  
*Blanc de blancs (100% ch)* € <50 M D

Ci dà immediatamente un'impressione di crudezza, di bianco confetto di mandorla, gelée al limone, compresso e forse ancora non del tutto compiuto, ma con una bella vena minerale gessosa e polverosa a dargli struttura e sulla quale s'innesta la pesca, la mela, il limone, il fiore di mandorlo. E questo senso d'incompletezza ci coglie anche all'assaggio, dove il sorso s'indovina denso di materia fruttata e minerale, tutti i pezzi son a disposizione, ma l'immagine non è ancora definita e il vino è destinato certamente a un miglior futuro. Arancino. *Strada facendo*

**18** TERRES DE VERTUS BRUT NATURE PREMIER CRU 2010  
*Blanc de blancs (100% ch)* € 50/80 M D

Molto luminoso, quasi luminescente, con questo minerale gessoso in bella evidenza, un filo di burro, una nota marina e di alghe sempre presente, il timo e il rosmarino, l'affumicatura, per un'interpretazione davvero coinvolgente e che ci porta dritti fino a un assaggio bello, progressivo, di grande materia, con l'agrume in piena evidenza, la parte sapida e iodata che si unisce a una parte grassa che struttura il sorso, lo rende ampio, lungo, appagante fino alla fine. Plateau royal. *Energia*

**17** LES CHEMINS D'AVIZE 2011 EXTRA BRUT GRAND CRU  
*Blanc de blancs (100% ch)* € 80/150 M D

Bisogna attenderlo ché ha un naso assai sottile, non particolarmente espansivo e immediato, con un po' di fiore bianco, un bel quadro minerale, alcune erbe aromatiche, una nota assai presente di burro che tende forse a uniformare l'approccio olfattivo. L'assaggio è al contempo tonico ed elegante, esprimendo la bella materia; ritorna la parte minerale, l'agrume e il burro (che un po' lo ammorbidisce), ma per fortuna la briglia viene tenuta e il vino anche se non lunghissimo, finisce per convincere. Rombo e patate. *Nonostante l'annata*

**19** VIEILLE VIGNE DU LEVANT 2008 EXTRA BRUT GRAND CRU  
*Blanc de blancs (100% ch)* € 80/150 M D

Se dovessimo definirlo con due aggettivi diremmo subito "denso e profondo", ma nonostante ciò espansivo con questo presentare come una coda di pavone il frutto del terroir; la parte rocciosa, il burro noiseté, il coté marino, il fiore di sambuco, le erbe aromatiche. Questo gioco continuo di rimandi, di profondità e disponibilità, si ritrova all'assaggio, dove non solo torna quanto sentito all'olfatto, ma viene perfino arricchito da un omaggio classico e fragrante di lieviti e panificazione, il che ci lascia veramente estasiati, a lungo. Aragosta blu. *Noblesse*

