CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER

Pierre e Sophie Larmandier

Esclusiva Italia

120.000
2 ha: Pinot Noir
17 ha: Chardonnay
** Coltura Biologica **

	« Latitude » Blanc de Blancs	Bianco	X-Brut	
	« Latitude » Blanc de Blancs Jeroboam	Bianco	X-Brut	quantità limitata; in cassa di legno
	« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata
	« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2017	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	Zero	
2016	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	Zero	
2015	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru Magnum	Bianco	Zero	
2015	Blanc de Noirs 1er Cru	Bianco	Zero	no scheda vino
2013/14	« Vieille Vigne du Levant » B.de Blancs Grand Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; 2014 a esaurimento 2013
2013	« Vieille Vigne du Levant » B.de Blancs GC Magnum	Bianco	X-Brut	esaurito
2015/16	« Les Chemins d'Avize » B.de Blancs Grand Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; 2016 ad esaurimento 2015
	Rosé de Saignée 1er Cru	Rosato	X-Brut	in esaurimento; metodo saignée
	Rosé de Saignée 1er Cru Magnum	Rosato	X-Brut	in esaurimento; metodo saignée
2014	Rosé de Maturation 1er Cru	Rosato	X-Brut	esaurito; metodo saignée
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

PURA DENSITÀ MINERALE

I vigneti sono situati nella Côte des Blancs: Vertus (Premier Cru) e Cramant, Chouilly, Oger, Avize tutti **Grand Cru**. Le vigne, di un'età media di **oltre 35 anni**, sono coltivate nel rispetto del territorio con **trattamenti omeopatici**. Il punto di arrivo sono i **vini puri e minerali** che ne derivano. Pierre non fa degli assemblaggi complessi, fa dei vini di territorio, **non fa Chardonnay ma del Vertus o del Cramant. I lieviti utilizzati sono quelli indigeni**.

"Pierre e Sophie Larmandier creano **champagnes commoventi già dall'entrata di gamma**, tutti marcati da una bella freschezza, da finezza ma anche da sapori intensi. Per farla breve, **una delle migliori aziende della Champagne!**" - La Revue du vin de France, maggio 2012

"**Lo stile di Larmandier-Bernier è improntato alla purezza**, grazie anche a dosaggi bassissimi o nulli, e alla mineralità, a fronte di una marcata territorialità." - Grandi Champagne 2014-15

"Le opinioni circa quello che fa grande un produttore differiscono, ma **tutti sono concordi nel ritenere gli champagne di Pierre Larmandier particolarmente naturali e puri**." - Michael Edwards, The finest wines of Champagne

"C'è tutta la forza di una materia prima straordinariamente matura e la purezza di una **vinificazione impeccabile** dietro i vini di Pierre Larmandier, **il miglior vignaiolo di Vertus e uno dei più grandi di tutta la Côte de Blancs - e della denominazione intera**." - Francesco Falcone, sito web Enogea

"**Esaltiamo la franchezza, l'intensità del gusto e la potenza dei sapori** in questi champagne ormai poco o per niente dosati." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"**Il punto di partenza è la sua terra e il punto di arrivo sono dei vini puri e minerali, nettamente segnati stilisticamente dai diversi territori di origine e dai vitigni**. Champagne che si esprimono su note fruttate fresche, con **un'acidità minerale, a volte salmastra, molto accattivante**. Eleganti ed essenziali, **sono vini di grandissima bevibilità e allo stesso tempo appassionatamente intellettuali**." - Le migliori 99 maison di Champagne 2009

"Il consumatore che saprà attendere sarà premiato con **un capolavoro dello Champagne**." - Hugh Johnson e Neil Beckett, 1001 vini da provare nella vita

"Senza dubbio **il viticoltore più in vista del comune di Vertus e quello che esprime tale territorio con più precisione**. Tutti gli Champagne qui hanno **una naturalezza esemplare e una digeribilità irreprensibile**." - Bettane & Desseauve 2019

« Latitude » Blanc de Blancs

Chardonnay 100%
30 anni
Fermentazione in acciaio; elevato sui lieviti naturali, in legno grande, barrique e acciaio; il legno (Stockinger) varia (dal 60 all'80%) secondo l'annata.
4 gr. litro
15.000
2-5 anni
Lo Champagne da ricevimento. La sua impostazione classica farà la gioia di tutti i palati.
Parte importante (circa 1/3) di vini di riserva.
L'equilibrio.

« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Fermentazione in acciaio; elevato sui lieviti naturali, in legno grande, barrique e acciaio; il legno (Stockinger) varia (dal 60 all'80%) secondo l'annata.
4 gr. litro
40.000
2-5 anni
Ideale per l'aperitivo, si accompagnerà armoniosamente con la delicatezza dei crostacei.
Assemblaggio di vini provenienti da Vertus, Premier Cru e dai territori Grand Cru di: Cramant, Avize et Oger.
La maturità dei sapori.

« Terre de Vertus » Blanc de Blancs Non Dosé 1er Cru

Chardonnay 100%
30 anni
Fermentazione in botti grandi e in acciaio a 19°; malolattica effettuata; lasciato sulle fecce fino a primavera.
0 gr. litro
20.000
4-8 anni
Ebbene sì, ostriche.
Non fatelo scorrere troppo velocemente, non vi accorgereste della profondità! Tensione e dinamismo. Un puro.
Il terreno gessoso di Vertus.

Blanc de Noirs 1er Cru

Pinot Noir 100%
40 anni
Vinificata in botti e in botte per 11 mesi sui lieviti. 6 anni di affinamento su doghe. Nessun dosaggio per preservarne la ricchezza Pinot naturale. Sboccatura maggio 2022.
0 gr. litro
3.000
5 - 10 anni
Medaglione di cervo e caviale, beccaccia arrosto, capretto al timo.
Sofisticatamente voluttuoso: la ricchezza dei Pinot nero di Vertus si dispiega in raffinata profondità.
Le blanc et le noir.

« Vieille Vigne du Levant » B.Blancs Grand Cru X-Brut

Chardonnay 100%
50 anni
Fermentazione in acciaio; elevato parte in acciaio e parte in barrique.
2 gr. litro
15.000
10-15 anni
Crostacei e carni bianche strutturate. Perfetto col vitello brasato. Se invecchiato, da meditazione.
Cru per amatori, un fuoriclasse. Perfetta definizione del territorio.
La classe del territorio.

« Les Chemins d'Avize » B.de Blancs Grand Cru X-Brut

Chardonnay 100%
52 anni
Lieviti indigeni; affinamento "sur lies" in barriques per circa un anno.
2 gr. litro
2.986
10-20 anni
Aperitivo intimo.
Da anni Pierre e Sophie Larmandier sapevano che le due parcelle che fanno questo vino meritavano una cuvée speciale, ma solo nel 2009 sono finalmente riusciti a realizzarla. Grandissima classe.
L'effetto "coda di pavone".

Rosé de Saignée 1er Cru X-Brut

Pinot Noir 90%, Pinot Gris 10%
40 anni
Macerazione diretta Pinot Noir; fermentazione in acciaio a 19°; malolattica effettuata; lasciato sulle fecce fino a primavera.
3 gr. litro
8.000
2-5 anni
Provatelo con un salmone affumicato, anche se dà il meglio di sé con carni rosse anche salsate.
Ha smussato la profondità tannica che lo rendeva il più amato/odiato tra i rosé, ha oggi un equilibrio più spensierato ma sempre VINOSO. Grande autorevolezza.
Un'escursione in Borgogna.

Rosé de Maturation 1er Cru X-Brut

Pinot Noir 100%
40 anni
Una parte vinificata in barriques, l'altra in cemento; 11 mesi sulle proprie fecce; malolattica svolta; 72 mesi sulle fecce fini.
3 gr. litro
n.d.
5 anni
Petto di pollo glassato in agrodolce, scaloppine di tacchino, piccione arrosto.
Note di torba, delicatamente affumicate su una trama speziata complessa e saporita.
L'espressione matura.