



Gmail

GISELE GARETTO <gisele.garetto@enclave-vinotheque.com>

Ébullition

1 message

Champagne Larmandier-Bernier

<champagne@larmandier.fr>

À : info <info@larmandier.fr>

22 décembre 2020 à

09:34

Bonjour,

Avant que l'année ne s'achève, **nous souhaitons vous envoyer un message de soutien**, en espérant que nous pourrions **tous** bientôt reprendre une activité normale.

Sur une note plus positive, la presse est en « ébullition » : comment choisir les champagnes de cette fin d'année si particulière ?

Certains articles s'éloignent des classiques sélections pour les fêtes.

Des tendances se dessinent : le bio, les RM (vignerons qui n'achètent pas de raisins) et les cuvées parcellaires.

Le Nouvel Obs note que « **les cuvées bio se font encore rares, ...** » et propose notre cuvée Longitude « **Longueur, pureté et minéralité sublimes** par un très faible dosage et une finale crayeuse à souhait » [Lire ...](#)

« Suivre les **cycles lunaires**, écouter le végétal et la terre, goûter le terroir, maintenir son **équilibre**, résumer en quelques mots, certes trop simples, la biodynamie, cette interaction particulière mais **ancestrale** entre l'homme et la vigne. L'emploi de **tisanes** à base de plantes ou de minéraux intrigue presque autant que l'homéopathie. Mais le résultat ne fait guère de doute, la biodynamie aide le vin à plaire à notre âme et à nos papilles » écrit si bien Marc Vanhellemont dans **Terre de Vins**. Il déniche **8 pépites biodynamiques** dont **Vieille Vigne du Levant 2010** qu'il accompagne de grenadins de veau aux morilles. [Lire ...](#)

« **La longue marche de la Champagne vers le bio** » : l'Express note que « En retard dans la certification de son vignoble, la région progresse doucement. » et a sélectionné 12 champagnes bio coups de cœur dont Terre de Vertus 2013. [Lire ...](#)

Côté Sud consacre plusieurs pages aux caves des maisons de champagne qui proposent des parcours artistiques magnifiques. De façon plus inédite, une page entière est dédiée « aux **parcelles de caractère** » et met en avant Vieille Vigne du Levant 2010 (cuvée parcellaire créée par Pierre en 1988). [Lire ...](#)

Valérie Faust met aussi les vignerons à l'honneur dans **Le Figaro** et propose **Les Chemins d'Avize 2013** pour «une envolée de bulles extrafines à ne pas boire trop froid pour prendre la mesure de sa saveur complexe... » [Lire ...](#)

Ce « **nouveau** » style de champagne, laisse parler les terroirs bien sûr mais aussi les millésimes. Dans son dossier Millésimes, **la RVF** décrit bien les différences entre, par exemple, **le voluptueux 2012 et le traçant 2013** [Lire ...](#)

Dans le Guide des Meilleurs Vins de France, les vins de Larmandier-Bernier obtiennent de très jolies notes, à la hauteur des 2 étoiles attribuées au domaine. [Lire ...](#)

Séquence en noir et blanc pour Challenges qui explique les styles caractéristiques des « blanc de blancs » et des « blanc de noirs » et met en avant notre cuvée Longitude qui incarne à merveille la fraîcheur et la minéralité des plus grands champagnes blanc de blancs. [Lire ...](#)

Dans le Financial Times du 26 novembre, la célèbre journaliste **Jancis Robinson** recommande notamment Longitude pour « **célébrer ou se consoler** » [Lire ...](#)

Elle fait partie du jury qui a classé Terre de Vertus 2013 **n°1 de la dégustation à l'aveugle** de « 12 champagnes et 12 sparkling anglais » organisé par **Noble Rot** [Lire ...](#)

Également dans Noble Rot, Robert Walters nous éclaire sur **le vieillissement des champagnes** et remet en question l'idée selon laquelle **un dosage serait utile à l'épanouissement du vin dans le temps**. [Lire ...](#)

Vous pourrez lire aussi Fiona Beckett dans **The Guardian** qui met en avant les accords mets-vins et propose 4 vins qui feront des étincelles avec la nourriture dont **Longitude qui va avec tout** 😊 [Lire ...](#)

Dès le titre, **Tatler Asia** annonce la couleur : « **les vrais stars sont les vigneronns de champagne** ... Parce que les vins de vigneronns (RM) proviennent d'un domaine particulier, ils sont d'une **singularité rarement trouvée** dans les vins de négociants (NM) ».

L'article fait remarquer que dans notre cuvée **Latitude**, nos chardonnay affichent un style vineux pour ce cépage typiquement délicat.

L'auteure Sarah Heller MW note que « quelques vigneronns ont fait le choix d'une plus grande maturité, de moins de dosage, de plus d'expression du fruit avec des arômes singuliers qui n'auraient jamais obtenu l'aval d'un chef de cave ».

[Lire ...](#)

Nous vous souhaitons de terminer cette année dans l'effervescence de belles fêtes et le retour de la sérénité et de la convivialité en 2021 !

Sophie, Pierre et Arthur



CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER

www.larmandier.fr



Make our planet great again !

19 avenue du général de Gaulle, 51130 Vertus, France Tel :

+33(0)3.26.52.13.24