



CHAMPAGNE VIELLE VIGNES DU LEVANT GRAND CRU 2014 LARMANDIER BERNIER

Type	Champagne
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Appellatie	Champagne
Wijndomein	Larmandier Bernier
Biowijn	Ja
Druif	chardonnay
Jaar	2014
Volume	0,750
Draaistop	Nee

Champagne du Levant van Larmandier Bernier is afkomstig van Cramant, een gemeente gelegen te midden van de Côte des Blancs. De terroir heeft een uitgesproken liefde voor de Chardonnay en dit wordt duidelijk weerspiegeld in de wijn. Deze Champagne heeft een feestelijke vruchtenexpressie en is hét voorbeeld van een klassenchampagne. Zachte mousse, zeer rijk en bijzonder verleidelijk!

Vinous – Antonio Galloni – 95/100

The 2013 Extra Brut Vieille Vigne de Levant Grand Cru is a Champagne of real breadth and substance that captures the essence of these 50-70-year-old vines. Apricot, chamomile, dried flowers and a kiss of oak are all amplified. Vinous and creamy, the 2013 builds beautifully with time in the glass, showing tremendous character and pedigree. The 2013 was fermented and aged in a combination of neutral barrique and *foudre*

. Its a super-classic Larmandier-Bernier Champagne.

LARMANDIER BERNIER

Une viticulture naturelle, parce que c'est le bon sens.

‘Ce n’est pas à cause de la tradition que nous pratiquons une viticulture naturelle, c’est simplement parce que c’est le bon sens. La création d’un grand Champagne, comme tous les grands vins, commence à la vigne. En effet, c’est le raisin qui porte en lui toutes les qualités et l’authenticité qu’aucun homme ne saurait inventer.’ Pierre Larmandier.

Omwille van zijn zeer mooie kwaliteit wordt dit huis door heel wat keukenchefs hoog in het vaandel gedragen. De familie Larmandier werkt zeer competitief en staat kwalitatief naast de grootste Champagnehuizen. Ze leveren prachtig gevinifieerde Champagnes uit de “Côtes des Blancs” (ten zuiden van Epernay) met inhoud en finesse.

De wijngaarden van Larmandier Bernier zijn alle gelegen in de “Côtes de Blancs”: Vertus kreeg als klassement ‘Premier Cru’ en Cramant, Chouilly, Oger en Avize zijn geklasseerd als ‘Grands Cru’. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar en worden gecultiveerd met respect voor hun terroir. De bodem wordt zodanig bewerkt dat de wortels diep in de bodem kunnen doordringen, de bodemstructuur wordt gerespecteerd, lage rendementen, manuele oogsten, ...alles met een immens respect voor de natuur. Dit Champagnehuis draagt met trots het biologische label. De kelders, waar de flessen gedurende 3 tot 8 jaar blijven liggen, zijn uitgegraven in de krijtbodems.

Durf eens te kiezen voor iets anders dan een merkchampagne! U krijgt zo heel wat meer kwaliteit voor minder geld! Het staat buiten alle discussie dat de allerbeste bubbels niet mogen ontbreken bij de mooiste feesten. Kies daarom voor Champagne Larmandier Bernier, in november 2015 door la Revue du Vin de France uitgeroepen tot de 4^o beste Champagne!

Enkele ‘press reviews’ die boekdelen spreken:

[Le champagne Larmandier-Bernier et la Maison Louis Roederer reçoivent le Robert Parker Green Emblem \(Wine Advocate\)](#)

‘Pierre and Sophie Larmandier craft dramatic, vinous wines of real personality and class. All of these wines need quite a bit of time to be at their best, meaning at least several hours of air. I typically am not a fan of decanting Champagne, but I would be tempted to do that with these wines when opening bottles several hours in advance is not practical. Sustainable farming practices, indigenous fermentations and aging in cask are some of the cornerstones of an approach that yields distinctly potent, textured wines full of character.’

Vinous from Champagne – The Season’s New Releases (Nov 2018) by Antonio Galloni

‘The range values sustained work in the vineyard, following biodynamic treatments. We applaud the frankness, the tasteful intensity and the powerful flavor, rare qualities in these champagnes from now on little or not dosé.’ **Le Guide des Meilleurs Vins de France 2016, 2 stars (only 8 Champagne producers have been rated these stars)**

'All champagnes here have a remarkable naturalness, and an impeccable digestibility.' **Guide des Vins Bettane + Desseauve 2016**

'Larmandier-Bernier exemplifies the levels of purity and mineral focus that can be drawn out of primarily premier cru terroirs with sufficient care and attention. These exceedingly fine wines rightfully rank high among the finest of champagne's grower producers.' **Tyson Stelzer, The Champagne Guide 2014-2015**

Revue du Vin de France : 15/20

Robert Parker's Wine Advocate : 91/100

Wine Spectator : 90/100

'Pierre Larmandier est attaché à la diversité génétique des vieilles vignes, travaille ses vignobles en biodynamie, vinifie en fûts traditionnels avec des levures indigènes et dose très peu, voire pas du tout pour laisser s'exprimer le terroir. Et cela fonctionne à merveille. Ses vins sont portés par leur richesse gustative et leur texture, et les cuvées de Vertus et de Cramant, en particulier, illustrent la philosophie du maître des lieux : « l'expression sincère et originale » du terroir.'

Robert Parker – Guide Parker Des Vins De France Champagne Larmandier-Bernier *****

WIL JE GRAAG MEER WETEN?

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres*

Inschrijven