

Champagne Larmandier-Bernier

Champagne Larmandier-Bernier

présenté par Pierre et Sophie Larmandier

en présence de Bernard Burtschy

INTRODUCTION

Pierre et Sophie Larmandier reprennent en 1988 le domaine familial de 15 ha, situé sur la Côte des blancs en Champagne. Une grande partie est située en premier cru sur la commune de Vertus (2ha de Pinot-noir et de 10 ha de Chardonnay), le reste (3ha) en grand cru sur la commune de Cramant, connue pour la générosité des Champagnes auxquels donne naissance ce terroir.

Lorsqu'il reprend les vignes en 1988, Pierre commence par quelques erreurs importantes tel l'arrachage de vieilles vignes peu productives mais comprendra très vite l'intérêt de repenser les méthodes culturales du domaine. A partir de 1990, la métamorphose est là : travail des sols, arrêt de l'arrachage des vignes, arrêt des intrants. Le travail de vigneron se tourne rapidement vers une viticulture biologique et même biodynamique, à partir de 1999.

Beaucoup d'efforts sont déployés pour produire le raisin, quitte à prendre des risques, notamment en matière de vendange, avec pour objectif de récolter à 11° environ. Et cette stratégie a payé, sauf peut-être en 2001…

Les moûts produits par le domaine se sont révélés plus stables du fait de cette grande attention portée à la vigne et au raisin, permettant de limiter les apports en soufre. En cave, l'expression de chaque terroir a été privilégiée en abandonnant le levurage et en réfléchissant, encore aujourd'hui, à l'adaptation du contenant au contenu (fût, foudre, cuve inox).

Les vins font systématiquement la fermentation malo-lactique. Ils sont élevés sur lie jusqu'en avril avec batonnage (y compris en cuve, avec des mélangeurs), mis en bouteille en mai avant de procéder à la 2e fermentation. Les bouteilles reposeront alors 2 ans sur lie avant dégorgement.

Une caractéristique du domaine est de travailler avec des niveaux très faibles de dosage (au plus 5g/L, soit des extra-bruts) : les vins apparaissent donc sans fard mais donc aussi sans file… Que la dégustation commence !

LES CUVEES DEGUSTEES

Vertus Rouge 2005 (***)

Pinot-noir égrappé à 80%.

Robe assez claire. Nez élégant et délicat de fruits rouges. Bouche comportant des tannins très fins, peu puissante et d'une longueur moyenne. Comme le souligne Bernard Burtschy (BB), ce type de vin vieillit très bien en gardant l'élégance de parfums délicats. Le vignoble de Vertus a été historiquement très célèbre en rouge (il y a plus de 4 siècles) lorsque les températures étaient plus élevées et que les rouges y mûrissaient plus facilement. Des vins à boire ou à attendre…

Rosé de saignée extra-brut (****(*))

100% Pinot-noir de Vertus. Rosé de saignée. Egrappé totalement. 48h de macération puis « saignée totale ». Elevé en cuve, sans bois. Cette bouteille est issue de raisins de 2005.

Robe foncée à reflets pourpre. Nez de fraise et de framboise. Bouche élégante, bulle fine, belle longueur et bel équilibre.

Ce vin fait partie des très rares rosés de saignée de la Champagne, les autres étant réalisés par assemblage de rouge et de blanc. Si la saignée pose la difficulté de doser la « couleur » du vin, cette dernière tient très bien dans le temps (contrairement à celle des rosés d'assemblage). De manière générale, les rosés champenois, quelle que soit la méthode utilisée, vieillissent très bien (BB).

Tradition 1er cru extra-brut (***)

15% de Pinot noir, 85% de Chardonnay. Rendement : 12000 kg/ha (70 hl/ha après le pressurage, dont les conditions sont très encadrées en Champagne). 7500 pieds/ha

Robe d'une couleur paille claire assez brillante. Nez de beurre frais et de noisette. Bouche ronde témoignant d'une belle maturité. Finale sur fraîche et ronde à la fois.

Blanc de blancs extra-brut (****)

Chardonnay planté sur des terres blanches. Assemblage : 2005 (70%), 2004 (25%) et 2002 (5%).

Robe claire, nez très élégant, plus droit et complexe que celui de la cuvée « Tradition ». La bouche est d'une grande classe, tranchante et minérale. La finale est longue, portée par une belle acidité.

Terre de Vertus 1er cru non dosé (*****)

Une seule parcelle sur Vertus, à mi-coteau, entre Vertus et Mesnil. Le vin est issu des seuls raisins de 2004 (mais le millésime n'est pas encore revendiqué car il n'a pas encore les trois années de bouteille requises par la loi). 2004 est un millésime généreux en termes de rendements (après la canicule de 2003). La grêle, au moment de la fleur, a cependant limité les rendements.

Dans un millésime pourtant plus difficile que 2005, ce vin témoigne de la qualité du terroir. Le vin est rond et précis à la fois. Il est complexe, long et riche. L'absence de dosage ne se sent absolument pas. Un Champagne de repas d'une élégance rare.

Vieille vigne de Cramant 2004 (*****)

Vignes de 70 ans et 45 ans. Dosé à 2g/L en général. Moitié fût et moitié foudre. Plus de bois que sur le vin précédent. Pas de bois neuf. Les quelques fûts neufs vont d'abord sur la cuvée « Tradition ».

Robe claire. Le nez est encore très jeune, presque variétal, avec des arômes de pomme. En bouche, la mousse est abondante. Le vin est un peu fermé mais d'une belle fraîcheur. Un très beau vin qu'il faudra attendre quelques années, au moins...

Vieille vigne de Cramant 2003 (***)

4000 kg/ha (1/3 de récolte). Non dosé en 2003.

Le nez est un peu fermé, avec des notes empyreumatique à l'aération. La bouche présente quelques pointes miellées liées au millésime et des notes boisées un peu trop présentes. Le vin est un peu moins élégant que les vins précédents, un peu plus serré, avec une pointe d'amertume et une finale moins profonde. Une belle réussite,

néanmoins, dans ce millésime.

Vieille vigne de Cramant 2002 (*****)

La robe est un peu plus foncée. Le nez commence à exprimer les caractéristiques de son terroir, à la fois beurrées et minérales. Le vin est d’une sublime élégance. La bouche est à la fois opulente, complexe et très longue, sans pour autant se livrer complètement. Un très grand vin dans un très beau millésime. A garder.

Vieille vigne de Cramant 2000 (****)

La robe est d’un joli jaune moyennement intense. Le nez est sur la brioche délicatement toastée. Le vin apparaît plus évolué, du fait d’un millésime moyen. Le caractère généreux de Cramant se révèle de plus en plus (BB). La bouche est assez tendue (notamment en finale), relativement longue et la bulle fine.

Vieille vigne de Cramant 1995 (****(*))

La robe est or plutôt intense. Le nez est très ouvert sur des notes beurrées, quelques notes florales (chèvrefeuille ?), et de fruits légèrement confits. L’attaque est droite, le milieu de bouche est rond, avec des notes de miel. La bouche est un peu moins dense, fine et pure que les millésimes plus récents mais le vin reste très beau et encore plein d’avenir.

Selon BB, les vins de chardonnay de 1995 sont marqués par des arômes de « bouillon blanc » (petite fleur jaune dont on faisait un sirop).

Vieille vigne de Cramant 1992 (***)

Dans ce millésime, le travail du vigneron et la qualité du terroir sont particulièrement importants. Néanmoins, il faut aussi noter que ce millésime a toujours mieux évolué qu’on ne le soupçonnait : toujours plus frais et plus élégant qu’on ne l’attend (BB) …

Le nez est un peu fermé et d’une pureté relative. La bouche est franche et reste effectivement élégante. Malgré un certain manque de densité, le vin ne montre toujours pas de signe de faiblesse. L’acidité en finale est celle d’un beau terroir.

Vieille vigne de Cramant 1990 (*****)

Belle maturité dans toutes les vignes.

La robe est d’un or brillant. Le nez, sans être exubérant, est riche, complexe, enjôleur. La bouche est ronde, dense, complexe, avec des notes de miel, de fruits confits. Puissante et sublime, la bouche garde, notamment en finale, ce côté « aérien » (BB) qui caractérise le terroir, cette fraîcheur, cet équilibre et cette longueur qui signe un grand vin.

CONCLUSION

Au final, cette dégustation démontre, et c’est là l’essentiel, que la Champagne peut produire de grands vins de garde, capables d’offrir une magnifique palette aromatique au vieillissement. Elle démontre aussi l’élégance et la fraîcheur des vins que cette région peut produire lorsque de grands producteurs sont aux commandes. Elle démontre l’importance de très peu doser le vin pour tirer le meilleur de chaque cuvée. Elle honore enfin des producteurs, Sophie et Pierre Larmandier, qui ont su progresser et progressent encore. Leurs vins produits aujourd’hui donneront des bouteilles encore plus éblouissantes que celles produites par le passé. Les applaudissements nourris de l’auditoire étaient amplement mérités.

C.R. : David Flacher.