

Appuntamenti Off Topic Primo Piano

Champagne, la Côte des Blancs di Larmandier-Bernier

di: Francesco Pensavecchio

9 ottobre 2023



Una delle visite che ricordo più volentieri è quella accaduta a **Vertus in Champagne**, più precisamente nella **Côte des Blancs** nella maison **Larmandier-Bernier**. Tutto ciò accadeva, il 20 giugno del 2013. Un viaggio tanto bello quanto duro. I soliti eccellenti compagni di ricerca erano Pasquale Buffa e Vera Bonanno. Nella stessa giornata visitammo la cattedrale di Strasburgo e pernottammo nei dintorni di Baden Baden, in Germania.

La Côte des Blancs

La regione vinicola della Champagne è suddivisa in quattro grandi sotto-regioni, una di queste è la Côte des Blancs. Situata nel dipartimento della Marna, si trova a sud di Epernay e si estende per circa 20 km, per una superficie di circa 3.000 ettari. Il versante principale è esposto a est, sei i comuni i cui vigneti possono fregiarsi della indicazione "Grand Cru": Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger e Oiry. Il nome Côte des Blancs, è facile immaginarlo, si ispira alla varietà bianca di riferimento, lo Chardonnay qui coltivata per oltre il 90% delle superfici vitate. Tra le particolarità di quest'area, aromi lievi e delicatezza, finezza e eleganza.

Vertus

Le case history di successo hanno spesso tre cose in comune: tenuta storica, proprietà, conduzione familiare. Sulla storicità, le due famiglie dei **Larmandier** e dei **Bernier** si incrociarono alla fine '700; ma nonostante il periodo notoriamente turbinoso, trovarono subito la strada giusta. A quasi 250 anni da quella data la dimensione aziendale è di circa 20 ettari, la lavorazione è rispettosa, la difesa della natura e del territorio robusta. Niente chimica di sintesi. Il vigneto ha circa quarant'anni, la conduzione agronomica è in biodinamica. Gli headquarters e la cantina si trovano a Vertus, al numero 19 di Avenue du Général de Gaulle. Dalla fine degli anni '80 conduce l'azienda **Pierre Larmandier**, assistito da tutta la sua famiglia. La scommessa della biodinamica l'ha accettata nel 1992 e alla fine degli anni '90 tutta l'azienda era convertita. Le vigne, invece, erano già nelle posizioni più belle: a Vertus, un Premier cru, e a Cramant, Avize e Oger, i Grand Cru. I suoli sono unici, anzi, leggendari per gli amanti di questa tipologia: gesso del Campaniano-Cretacico Superiore (70 milioni di anni fa), che fungono anche da magazzino di acqua d'estate e di calore nei mesi più freddi, così come una particolare nota distintiva sapido-iodata nel vino. Ogni Cru è vinificato separatamente, mentre le fermentazioni – inclusa la malolattica – sono lasciate al lavoro di lieviti indigeni. I contenitori in legno, la permanenza sulle fecce fini per un anno e l'assenza di filtraggi rendono le basi particolarmente ricche. Le varietà utilizzate, Chardonnay 90% e Pinot Noir al 10%. I successivi assemblaggi e l'inizio delle operazioni di *tirage*, solitamente a luglio, prendono in considerazione solo composizioni mono-varietali. Il tempo di affinamento minimo previsto prima del *dégorgement* è di 2 anni.

Due belle etichette

Nel caso specifico parto dal **Latitude Extra Brut**, una delle etichette che apprezzo particolarmente nel rapporto prezzo-qualità. I vini di riserva, a base Chardonnay, costituiscono il 40% sul totale; il dosaggio è di poco meno di 4 grammi/litro. Prima di essere commercializzato riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi. All'esame visivo è luminoso con un perlage esuberante. Al naso è fine con note di fiori bianchi e mele, zagare e limone di Amalfi, poi crosta di pane del primo mattino ed esili note iodate. Al palato è avvolgente, morbido, con un profilo maturo, grazie anche ai vini di riserva. Finale salino. Il prezzo è poco sopra 50 euro a bottiglia.

Di tutt'altra espressione l'**Extra Brut Blanc de Blancs, Vieille Vigne du Levant 2013**, un Grand Cru millesimato del comune di Cramant, a 10 km a sud di Épernay. Il vigneto, la *Vigna di Levante*, è esposta a sud-est. Le piante hanno oltre 80 anni e con radici molto profonde. L'esposizione favorisce la ricchezza e l'energia aromatica delle uve. La fermentazione è spontanea, in seguito avviene la fermentazione malolattica in barrique e in tini in legno austriaco (Stockinger). Il vino resta in affinamento per undici mesi sui suoi lieviti. Dopo l'imbottigliamento per la presa di spuma, il vino permane per circa 8 anni in bottiglia nelle cantine della Maison. La sboccatura viene effettuata 12 mesi prima della commercializzazione. Il dosaggio di questo Champagne è di 2 g/litro. Il colore è luminoso, tendente al giallo dorato. Naso profondo ed espressivo. Ricco, intenso e infinitamente succoso, ma anche molto fine e armonioso. Il sorso è molto complesso, persistentemente minerale e strutturato con grande tensione, finezza e fresca generosità.

FP

La sensibilità di **Guido Coffa** per i vini biodinamici in luoghi del vino leggendari ha regalato agli appassionati di questo genere un'occasione unica e imperdibile: segnaliamo, infatti, per martedì 10 ottobre una masterclass condotta personalmente da **Pierre Larmandier** presso il Relais Monaci delle Terre Nere. Seguirà **cena con pairing**. Per informazioni, scaricare la brochure qui di seguito in pdf: [Locandina Larmandier-Bernier 10 ottobre](#)

foto © di Pasquale Buffa