



CHAMPAGNE LARMANDIER

PÈRE & FILS

VIGNERONS DEPUIS 1872

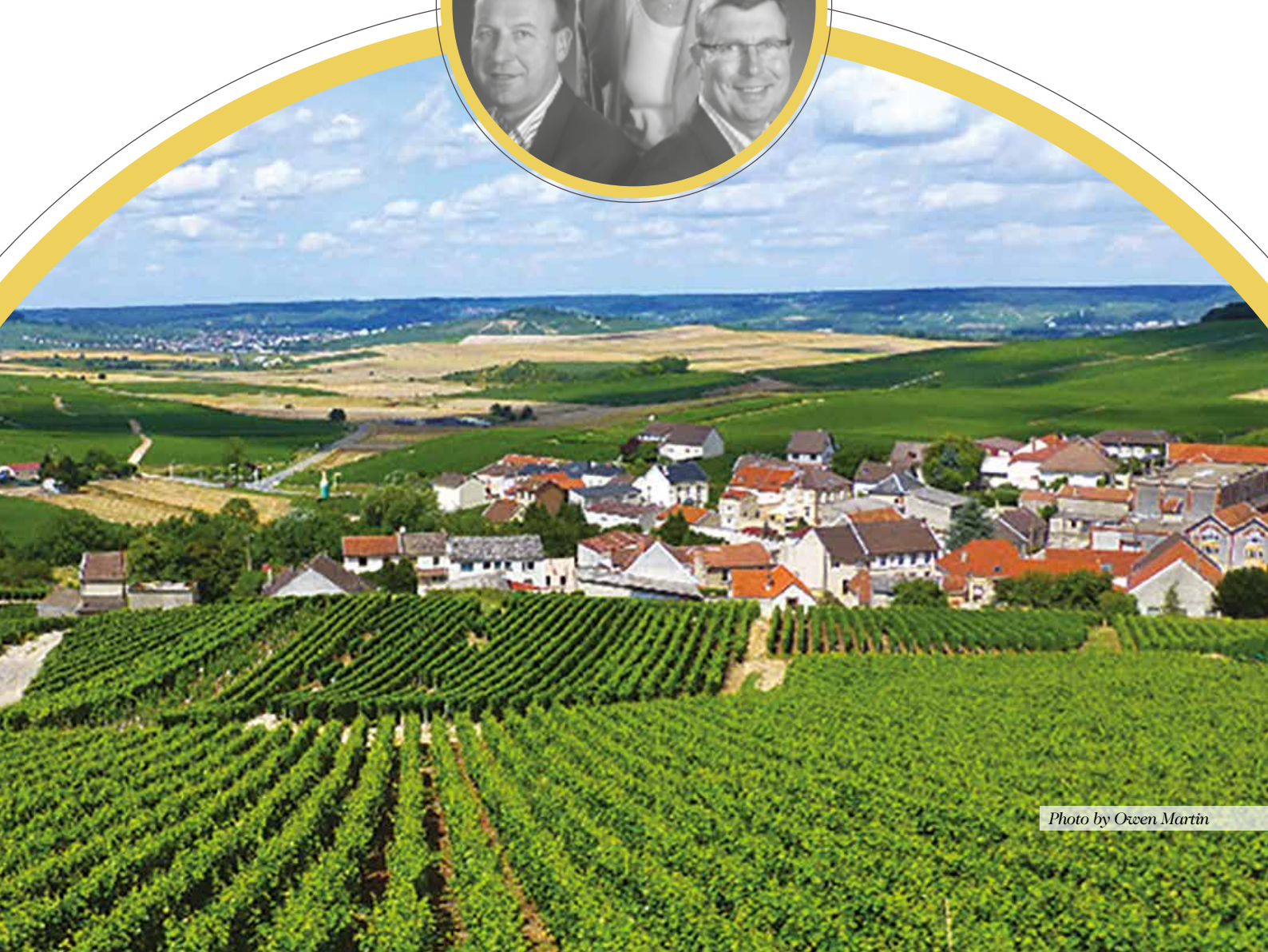


Photo by Ocken Martin



Champagne
Larmandier Père et Fils



La Maison Larmandier Père et Fils fu fondata da Jules Larmandier, uno dei primi viticoltori della Côte des Blancs a vinificare le proprie uve e ad elaborare e commercializzare i propri Champagne a partire dalla fine dell'800.

La Larmandier Père et Fils appartiene alla famiglia Gimonnet grazie al matrimonio tra Michel Gimonnet, proprietario della Maison Pierre Gimonnet et Fils, e Françoise Larmandier.

Oggi è guidata dai due figli di Michel e Françoise, Olivier e Didier Gimonnet, rispettivamente vigneron e chef de cave.

Il marchio Larmandier Père et Fils contraddistingue la linea di Champagne dedicati da Olivier e Didier alla loro madre.

Elabora grandi vini della Champagne, esclusivamente a partire dai propri vigneti della Côte des Blancs, interamente coltivati a Chardonnay, nei migliori Grand Cru della zona, Cramant, Chouilly, Oger e nei Premier Cru del villaggio di Cuis - in cui sorge la cantina stessa - e di Vertus.

Champagne Larmandier Père et Fils produce solamente 20.000 bottiglie all'anno e il 98% delle loro viti si trova nella Côte des Blancs. Sono specialisti nella lavorazione dello champagne della Côte des Blancs e posseggono vigneti nei villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly, Oger e nei vigneti 1^{er} Cru di Vertus e Cuis.



Photo by John Wyand





Champagne **Larmandier Père et Fils**

Didier Gimonet sottolinea l'importanza del terroir della Côte des Blancs, un suolo ricco di gesso che dona una freschezza salata. È fermamente convinto che lo champagne debba essere un vino assemblato e l'assemblaggio è proprio ciò che lo rende così interessante. Per questa ragione, la cuvée non vintage di Larmandier Père et Fils è la pietra miliare della Maison e lo stile della Maison include sempre lo Chardonnay di Cuis.

Sull'importanza dell'assemblaggio Didier Gimonet afferma:

“Rispettiamo le generazioni passate di viticoltori e produttori di vino. Rispettiamo le loro conoscenze e la loro comprensione dell'assemblaggio. Sentiamo che più componenti vi sono in uno champagne, maggiore sarà la sua complessità. Siamo pragmatici invece che idealistici. Per noi, il dosaggio è l'ultimo tocco per creare l'equilibrio che stiamo cercando. Per 20 anni, abbiamo usato tra 5 e 6 grammi di zucchero nel nostro dosaggio. Ora, se un vino supporta l'assenza di dosaggio, produrremo uno champagne a dosaggio zero, ma solo se vi ritroviamo l'equilibrio”.

La maggior parte delle vigne di Champagne Larmandier Père et Fils ha tra i 30 e i 40 anni. Viene praticata la “selezione massale” (reimpiantando nuovi vigneti con talee da eccellenti vecchi vigneti della stessa proprietà) per perpetuare e propagare le loro vigne è poiché hanno alcuni siti eccezionali su cui lavorare.

Per quanto riguarda la vinificazione, tutti i vini della Maison effettuano le due fermentazioni, alcolica e malolattica, in serbatoi di acciaio inossidabile, cosa che esalta la acidità e la mineralità dei loro Champagne. Lo stile della casa punta alla freschezza con una concentrazione naturale e, a tal fine, non praticano il “bâtonnage”.

Dal 1982, unici vigneron champenois ad utilizzare questo metodo di assemblaggio, tutti i vini di riserva vengono conservati in bottiglie formato magnum a pressione molto bassa (quart de mousse), per rallentare il processo evolutivo e preservarne la freschezza.



Vegeta dalla grande finestra della sala degustazione della Maison, a Cuis.

Champagne
Larmandier Père et Fils

BRUT N° 1 BLANC DE BLANCS • 1^{er} CRU



Quest'assemblaggio classico "sans année", dal gusto costante, si apprezza per la sua vivacità, la sua leggerezza e la sua finezza: tutta la purezza dei Grandi Chardonnay della Côte des Blancs".
Olivier e Didier Gimomet

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di Cuis 1^{er} Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.

Con questa cuvée Blanc de Blancs, non millesimata, l'obiettivo della Maison è essenzialmente quello di elaborare uno Champagne giovane e molto fresco, ma che non sviluppi un'eccessiva vivacità in bocca. L'assemblaggio dev'essere quindi rotondo ed equilibrato sin dall'imbottigliamento. Per far ciò, ci si assicura di amalgamare, con grande maestria, vini dell'annata in corso con vini di riserva di varie altre annate.

Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, 30 mesi minimo
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (da 5,5 a 6 gr / l di zucchero).



Champagne
Larmandier Père et Fils

BRUT EXTRA BLANC DE BLANCS • 1^{er} CRU



ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di Cuis 1^{er} Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.

Il Brut Extra 1^{er} Cru è una nuova cuvée nata per soddisfare una clientela di amatori. La tendenza attuale è infatti quella di preferire Champagne pas dosé (Brut Nature) o a basso dosaggio (Extra Brut)

Si tratta di una versione della cuvée Brut n° 1 con un minor dosaggio. Per avere uno Champagne naturalmente equilibrato, viene prolungata di due anni la permanenza sui lieviti.

Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 48 a 54 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (4,0 gr / l di zucchero).



Champagne
Larmandier Père et Fils

ROSÉ & BLANC • 1^{er} CRU BRUT



ASSEMBLAGGIO

92,5% Chardonnay (Côte des Blancs) e 7,5% Pinot Noir (Bouzy e Cumières).

Champagne Rosé & Blanc unisce ai grandi Chardonnay dai migliori terroir della Côte des Blancs una punta di Pinot Noir per aggiungere una nota nuova e fruttata senza perdere la proverbiale pulizia, freschezza e eleganza degli Champagne Larmandier Père et Fils. Molto atipico come rosé champenois, dopo note di frutti rossi, a dominare è comunque l'espressione di uno Champagne Blanc de Blancs.

Le uve Chardonnay provengono per la maggior parte dai Grand Cru di Chouilly (Montaigu e Ronds Buissons), Oger e Cramant (Bateau e Gromonts) e dai 1^{er} Cru di Cuis (Croix-Blanche) e Vertus (Faucherets e Justices).

Le uve Pinot Noir provengono in gran parte dal Grand Cru di Bouzy e per una quota residuale dal 1^{er} Cru di Cumières.

La Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- rosé d'assemblaggio
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 18 a 30 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (5,0 gr / l di zucchero)



Champagne

Larmandier Père et Fils

BRUT PERLÉ BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



Jules LARMANDIER, il fondatore della Maison, è stato un precursore dello Champagne del terroir e degli Champagne “Blanc de Blancs”. Nel 1920, ha avuto il coraggio di creare questa cuvée “Brut Perlé de Larmandier”, un “Blanc des Blancs” con effervescenza cremosa (solo 4,5 atmosfere di anidride carbonica). Per 30 anni è stata Françoise Larmandier e oggi sono i suoi figli Olivier e Didier Gimonet a perpetuare la tradizione. Ma la “ricetta” di questa cuvée non è mai cambiata: è una cuvée 100% Chardonnay della Côte des Blancs, che più classica non si può, ideale come aperitivo, perfetta con i piatti di mare. La filosofia di questo vino è di bilanciare le provenienze degli ottimi Chardonnay della Côte des Blancs: i Grands Crus che apportano la struttura e l’eleganza, i Premiers Crus la freschezza, con in più una fine effervescenza.

ASSEMBLAGE DEL “PERLÉ DE LARMANDIER”

Sempre al 100% Chardonnay, Chouilly Grand Cru e Cuis 1^{er} Cru sono ancora dominanti in questa cuvée, per apportare la loro grande freschezza. I Terroirs di Cramant e Oger, entrambi Grands Crus apportano la materia, la struttura:

- Chouilly Grand Cru (di “Mont Aigu”) per conferire il fruttato e l’eleganza.
- Cramant Grand Cru (“Buissons”) per dare rotondità al vino.
- Oger Grand Cru (“Terres de Noël”, “Brulis”, “Champs Nérons”) per portare una materia “più maschile” e una mineralità “speziata”.
- Vertus 1^{er} Cru, per una nota esotica.
- Cuis 1^{er} Cru (“Roualles” e “Croix-Blanche”) per la vivacità e la freschezza

Con questi terroirs ed una importante percentuale di grand cru, questa cuvée è molto complessa seppure alla base dei millesimati della gamma Larmandier Père et Fils.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termo-regolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo assemblaggio
- imbottigliamento “en petite mousse” (liqueur de tirage con 20 gr/l zucchero invece degli usuali 24 gr/l), ad aprile
- pressione: 4,5 atmosfere
- affinamento in bottiglia, minimo 3 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (5 gr/l di zucchero)

DEGUSTAZIONE

“Schiuma ultra fine, bocca elegante e persistente con lo stile delicato della Maison. Una cuvée che sedurrà come aperitivo o a pasto”.



Champagne

Larmandier Père et Fils

DOSAGE BRUT NATURE • 1^{er} CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ



Scelto tra tutte le cuvée che compongono la nostra gamma per la sua capacità di svelarsi senza dosaggio, questo vino è sempre un vino complesso, perfettamente maturo. Per gli amanti degli Champagne autentici e minerali.

Presenta sistematicamente un assemblaggio di grandi origini, con un lungo affinamento sui lieviti, non dosato, cioè senza “liqueur de dosage”, senza trucco, così come viene degustato in cantina, con la sola dolcezza propria dell’uva.

Lo Champagne Dø sage Brut Nature è ottenuto da uve Chardonnay dai villaggi:

- Cramant Grand Cru
- Chouilly Grand Cru
- Oger Grand Cru
- Cuis 1^{er} Cru

Questa cuvée Dø sage ha una grande percentuale di uve Grand Cru, è molto equilibrata tra i diversi terroir, strutturata grazie alla possente mineralità di Cramant e Oger. Chouilly rimane molto importante per lo stile della Maison.

La percentuale di Cuis è abbastanza significativa, segno di una ottima annata.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (2 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell’assemblaggio
- imbottigliamento nella primavera successiva alla raccolta
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, minimo 6 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio Brut Nature (dosage zero).

DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta con un colore dorato con sottili note verdi. L’effervescenza è decisamente brillante.

Al naso troviamo note tipiche dei grandi Champagne della Côte des Blancs, note floreali e lievemente agrumate e, in retro-olfazione, aromi di spezie dolci e crema pasticcera.

In bocca, è un vino franco e vivo, con una notevole intensità e complessità. Si abbina perfettamente sia con un aperitivo che con i piatti di mare.



Champagne

Larmandier Père et Fils

ESPRIT DE CRAMANT BRUT GRAND CRU • BLANC DE BLANCS



Questa è la tradizionale Cuvée “Grand Cru” della Maison: un riferimento all’autenticità del nostro terroir.

Quest’assemblaggio perpetua una antica abitudine del mondo del vino champenois, quella degli Champagnes dei Crus. Questa idea permette al consumatore appassionato di scoprire la personalità di un Grand Cru della Champagne, molto più affermato di quanto troppo spesso non si immagini.

Cramant è uno dei 17 grands crus champenois.

ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay solo dal terroir “Cramant Grand Cru”. Questa cuvée viene elaborata solo nelle grandi annate, quando “il terroir si esprime pienamente”. Venduto “sans année”, ne ha solo il nome. Le sue caratteristiche sono quelle di uno Champagne maturo. Il suo tempo di affinamento sui lieviti e di almeno 5 anni.

ASSEMBLAGGIO DELL'ATTUALE CUVÉE

100% Chardonnay Cramant Grand Cru (età media del vigneto dai 35 ai 40 anni): Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts, Briquettes, La Croix.

L'assemblaggio è un puro millesimo non dichiarato.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 6 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l’assemblaggio
- imbottigliamento nella Maison nella primavera successiva alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini per un minimo di 5 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio: 4,0 g / l.

DEGUSTAZIONE

“Quest’annata ci sorprende con la sua ricchezza, ma anche con la sua finezza al naso. Si manifestano sentori di noce, nocciola, miele e pane tostato che si amalgamano in perfetta armonia. Finale lungo su note speziate e minerali”.



Champagne

Larmandier Père et Fils

SPÉCIAL CLUB

«GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY» BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ



Frutto di una selezione impietosa, è il “non plus ultra” dei terroir della Maison e l’apice dei millesimati.

ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay, per lo più dalle nostre “vecchie vigne” di grandi crus della Côte des Blancs. Il 75% delle vigne della Maison Larmandier Père et Fils ha più di 30 anni e il 40% ha oltre 40 anni.

ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE SPECIAL CLUB

100% Chardonnay da:

- Cramant Grand Cru (una dozzina di vecchie vigne di oltre 40 anni: Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts), il 20% delle uve provengono da vigne piantate nel 1911 e nel 1913
- Chouilly Grand Cru (da Mount Aigu, vigna piantata nel 1951, da Ronds Buissons).
- Cuis Premier Cru (Croix-Blanche e Roualles).

Questo vino, in misura preponderante di provenienza dal Grand Cru Cramant, esprime perfettamente lo stile Larmandier: molto complesso e strutturato, ma molto raffinato ed elegante.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l’assemblaggio
- imbottigliamento nella tenuta nel mese di aprile
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini da 48 a 60 mesi e oltre
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (4,5 gr/l).

DEGUSTAZIONE

“Uno Champagne di bel lignaggio! Profilo vinoso, afferma la sua presenza con una complessità aromatica. I suoi aromi nobili sono declinati da note di frutta candita, miele, torrone accompagnato nel finale da freschezza e morbidezza. Da consigliare agli intenditori. Ottimo e pronto da bere già oggi, ha ancora una lunga vita davanti a sé.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960