

Champagne Larmandier-Bernier

Pierre Larmandier

Nous avons connu Pierre Larmandier presque par hasard. Nous étions en Champagne pour notre visite coutumière. C'était un jour du mois de mars 2001. Lors d'une discussion avec Anselme Selosse, nous lui avons demandé s'il connaissait un jeune vigneron dans la Côte des Blancs. Nous voulions compléter notre offre afin de ne pas refuser toujours les commandes des clients qui cherchaient des Champagnes Blanc de Blancs. Sans hésiter il nous a parlé de Pierre et en particulier de son *Terre de Vertus* et du *Vieilles Vignes de Cramant*.

Ce jour là nous avions les astres avec nous, car il est très difficile de trouver à la maison un vigneron qui aime son métier et de surcroît de pouvoir fixer un rendez-vous dans la demi-heure qui suit.

Au début Pierre était assez timide, presque introvertis. Il nous a expliqué que depuis quelques années il est revenu en Champagne après des années passées dans la capitale. Avec l'aide de sa mère Elisabeth et de son épouse Sophie, il assure la continuité du domaine familial qui possède une histoire de plus de 200 ans. Au début les familles Larmandier et Bernier se contentaient de vendre leurs raisins à des coopératives ou aux grandes maisons de champagne. C'est seulement à partir du début du XX siècle qu'elles ont commencé à vinifier elles-mêmes et ainsi proposer leur propre Champagne.

Quand Pierre a commencé à parler de son métier et de son vin, la timidité a laissé place à l'enthousiasme.

Le vignoble a une surface totale de 14 ha situés à Vertus (1er Cru) et Cramant, Chouilly, Oger, Avize (Grands Crus). L'encépagement est principalement à Chardonnay (90%) et un peu de Pinot Noir (10%).

Il nous a expliqué que son objectif est de vinifier des vins très purs afin de laisser parler son *terroir*. Ceci signifie qu'il veut tirer profit au maximum de l'héritage qui lui a été laissé: des vignes d'un âge moyen de 33 ans. Il laboure la terre pour favoriser l'enracinement en profondeur, limite les rendements, cueille le raisin à maturité et n'utilise que des levures indigènes (depuis 1999). Certaines parcelles sont même cultivées en biodynamie.

A la cave, Pierre laisse place à un peu de modernité. Le pressoir est pneumatique, ce que lui permet de bien maîtriser l'extraction, et la vinification se fait en cuves inox thermorégulées ou en fûts (une très petite quantité). Les vins sont élevés sur lies pendant tout l'hiver et mis en bouteille au printemps.

Ensuite commence une longue période de repos. Les bouteilles passent entre 3 et 8 ans sur lattes, avant d'être mises sur les pupitres en préparation du dégorgement. Ce dernier est fait avec un dosage très discret, et certains vins ne sont même pas dosés (par exemple le Né d'une Terre de Vertus) pour mieux laisser exprimer le *terroir*.

Nous sommes convaincus qu'un bel avenir se présente à Pierre. Ses vins se trouvent sur les meilleures tables européennes et il vient d'être élu par le magazine La Revue du Vin de France "Découverte 2002 pour la Champagne" et "Vignerons de l'année 2003" par la revue Gault Millau.

Il n'a certes pas choisit la voie de facilité que ce soit avec les vins non dosés ou avec le *Rosé de Saignée*. Il s'agit en effet de deux types de Champagnes qui ne permettent pas d'erreurs. Le premier car il n'y a pas de liqueur d'expédition qui permet de masquer des éventuels petits défauts. Le deuxième est normalement élaboré par assemblage de vin blanc et vin rouge. Par

GRAINS NOBLES

contre Pierre a choisit la méthode ancestrale, c'est-à-dire l'élaboration du rosé à partir de raisin rouge seulement (pinot noir), d'où le nom de *Rosé de Saignée*.

Nous vous invitons donc à déguster ses vins afin de profiter des talents d'un jeune vigneron qui a choisit une voie certes difficile mais qui nous permet de continuer à nous régaler.