Larmandier-Bernier

Longitude, Premier Cru Blanc de Blancs Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920503016

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln, leicht angeflämmt, mit Zitrus und Haselnussbutter (Meeresfrüchte)

Spargel-Risotto mit Zitrone und Parmesan (vegetarisch)

Bresse-Huhn mit Zitronen-Beurre-blanc und Estragon (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Das Haus Larmandier-Bernier ist ein Pionier des biodynamischen Weinbaus an der Côte de Blancs. Der "Longitude" spielt auf den namensgebenden 4. Längengrad an und firmierte einst unter dem schlichten Etikett "Blanc de Blancs". Die Trauben für den Einstieg in die Qualitätspyramide des Hauses stammen aus Premier-Cru-Lagen in Vertus, Oger, Avize und Cramant. Dort liegt die Kreide unter geringer organischer Auflage besonders nah unter der Oberfläche. Der Name dieses reinsortigen Chardonnays spiegelt die Länge und den klaren mineralischen Stil dieses Champagners, der mit 40 % Reservewein aus dem Holzfass der fortlaufenden Reserve des Hauses komponiert wurde. Die Dosage liegt meist bei 4 Gramm.

Farbe
helles Gelb mit feiner Perlage

Nase
Der "Longitude" von Larmandier-Bernier ist einer der großen Klassiker unter den Winzer-Champagnern und bis heute für viel eine NV-Vorbild. Der "Blanc de Blancs" duftet nach feiner Patisserie mit ein wenig Marzipan, Zitrone und Grapefruit, knackiger Birne und Apfel. Man meint zudem schon die Mineralität, das weiße Gestein und Austernschalen riechen zu können.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der "Longitude" kristallin und transparent, frisch und lebendig, hell und klar mit einer druckvollen Säure und einer seidigen Textur. Es ist ein "Blanc de Blancs" mit angemessener Tiefe, Länge und heller, zitrischer Frucht. Ein Allrounder unter den "Blanc de Blancs" und erschaffen für jede Gelegenheit.