

Champagne JL Vergnon



Cuvée BRUT

Assemblage :

100 % Chardonnay. Vendanges **2005** et **25 % de vins de réserve.**

Dégustation :

La robe jaune - vert très pâle de ce brut révèle la jeunesse du vin. L'effervescence est calme et un léger cordon de mousse vient couronner la surface du vin.

Le premier nez est assez présent et très représentatif de l'expression des jeunes « Blanc de blancs ». Le beurre frais, l'amande, le pamplemousse et les fleurs blanches caractérisent la première impression.

Après quelques minutes d'aération, la personnalité du vin s'affirme avec des notes plus riches. On retrouve l'amande grillée, le pralin, les fleurs jaunes et les fruits cuits. Le vin évolue vers la cire, le biscuit et la minéralité. Il s'agit d'un nez marqué par la finesse et qui ne tardera plus à montrer une belle complexité.

L'attaque en bouche est vive et nette, tandis que l'effervescence paraît assez fondue. Rapidement, l'acidité se manifeste, bien présente et d'excellente qualité. Elle tend le vin tout au long de la dégustation et semble légèrement tempérée par la vinosité et le dosage en milieu de bouche. La texture oscille entre ferme à l'attaque et plus tendre ensuite et le vin prend plus de volume au cours de la dégustation.

La finale, d'une belle netteté, est longue, crayeuse et acidulée. Elle révèle une légère astringence, quelques notes de craie et d'ananas, ainsi qu'une pointe de salinité.

Il s'agit d'un vin racé et gourmand. L'année de base (2005), année « solaire », est pressée de s'exprimer. Parallèlement, cette cuvée n'a de cesse de nous renvoyer au merveilleux terroir du Mesnil-sur-Oger.