

Champagne Jean Louis Vergnon



CONFIDENCE 2006 BRUT NATURE



Assemblage : 100 % Chardonnay. Vendanges 2006

Crus : Mesnil sur Oger

Vinification : En barriques

Viellissement : Plus de quatre ans dans nos caves

La robe se présente avec une belle teinte dorée, parée de légers reflets verts. Elle est animée par une effervescence abondante, fine et scintillante. Un petit collier de mousse apporte la dernière touche à cette présentation dynamique et qui annonce un vin mature.

Le caractère aromatique est très expressif. On perçoit immédiatement des arômes de viennoiseries, de vanille, de poire cuite sur un fond minéral.

Après aération, d'autres parfums se révèlent comme le miel d'acacia, le mimosa et le poivre blanc alors que le caractère iodé s'affirme.

Plus tard encore, des nuances de pomme et de fleur d'oranger finement boisées viennent confirmer l'impression plaisante offerte par le vin, dans un registre bien connu de la Maison Vergnon.

La première approche en bouche est tonique avec une attaque pointue, bien que cette sensation soit rapidement tempérée par une effervescence fondue. L'acidité, acérée et de très belle qualité, donne le tempo. Elle tend le vin et lui donne une forme longiligne.

Par ailleurs, la vinosité est légère, mais néanmoins chaleureuse et gourmande, malgré l'absence de dosage. L'effervescence quant à elle joue parfaitement son rôle de liant.

La texture d'ensemble s'avère ainsi plutôt tendre et séduisante sur des arômes de brioche, de chêne et de noix de Pécan.

La finale est franche et longue. Elle laisse une sensation astringente, crayeuse et dotée d'une jolie amertume. La dernière impression révèle des arômes de citron et de gingembre.

Racée, comme toujours dans la Maison, cette cuvée Confidence se présente à la fois moderne dans sa démarche (boisée et sans dosage) et avec beaucoup de naturel dans son expression. Sur la matière, le terroir, finement mis en scène par le bois, elle restitue aussi très bien dans son registre le caractère du millésime 2006 ; léger, tendre et déjà mature.

Idéale à l'apéritif, entre connaisseurs, elle se comportera aussi à merveille au début d'un repas sur une soupe d'étrilles, des langoustines panées ou quelques huîtres gratinées.