

Champagne Jean Louis Vergnon



BRUT CONVERSATION



Assemblage : Base 2007 avec 25 % de vins de réserve
Crus : Mesnil sur Oger, Oger, Avize
Vinification : En cuve inox
Vieillessement : Plus de trois ans dans nos caves

La couleur jaune très claire à reflets verts annonce la grande fraîcheur du vin. L'effervescence engendre des bulles très fines qui donnent le sentiment de nuées scintillantes. La présentation visuelle de ce Champagne est lumineuse et aérienne.

Le premier nez s'ouvre sur des notes de coing, de pamplemousse chaud et de jasmin, accompagné d'une légère minéralité. Très élégant et appétissant il évolue rapidement vers plus de profondeur. On perçoit des notes d'autolyse comme le biscuit ainsi que des parfums floraux plus riches (acacia par exemple). Au réchauffement, l'expression semble aboutie avec des arômes de poires, d'amande grillée, de pâte à gaufres et de fleur d'oranger.

Après plus de vingt minutes dans la flûte, le vin révèle avec élégance son identité profonde (champignon de couche, minéralité).

L'attaque en bouche est vive, bien accompagnée par l'effervescence puis rapidement le corps du vin apparaît. Derrière une très belle acidité, minérale et crayeuse à souhait, on devine l'étoffe du vin, ainsi que son léger dosage. L'effervescence se tient en retrait et ce superbe équilibre nous offre une texture pleine de fermeté dans un ensemble qui évoque la pureté.

La finale est assez longue, acérée et crayeuse. Elle propose de jolis parfums de miel et se termine sur une note salée.

Vin d'origine, vin de terroir, ce Champagne est racé. Précis et équilibré, il contentera les amateurs éclairés les plus exigeants.