

Champagne Jean Louis Vergnon



RÉSONANCE 2006 BRUT

Assemblage : Une seule et même année

Crus : Mesnil sur Oger, Oger

Vinification : En cuve inox

Vieillessement : Plus de cinq ans dans nos caves

Cette Cuvée offre à l'oeil une teinte jaune vert à très légers reflets or. Elle est animée d'une effervescence très fine, scintillante, alerte. L'ensemble dégage une impression de fraîcheur et de pureté cristalline.

Le « premier nez » est de forte intensité et immédiatement complexe. On remarque les agrumes confits et une touche vanillée sur une note de base minérale.

À l'aération, l'expression devient plus gourmande et plus profonde ; acacia, beurre ainsi qu'un soupçon d'épices ajoutent un caractère savoureux.

Plus tard, c'est le style de la Maison Vergnon qui s'exprime avec des notes de craie, de cuir frais, d'amande fraîche, de safran...

Il s'agit d'un nez très caractéristique ; typé, fin et très complexe. Il exprime à la fois les caractères fruités et floraux du chardonnay, crayeux de son terroir et épicés des longs mois passés en cave.

La « tenue à l'air » après vingt minutes est parfaite. Aucune trace de fatigue et de nouvelles notes, empyreumatiques cette fois, nous parviennent, avec le café ou l'amande grillée.

En bouche l'attaque est vive, marquée par une très belle acidité. Immédiatement, le corps du vin apporte du volume, ainsi que de la vinosité par la présence de l'alcool. L'acidité donne le rythme et structure l'ensemble, tandis que l'effervescence et le dosage se tiennent en retrait. Le vin est plein avec une très belle fraîcheur pour l'année et laisse parfaitement s'exprimer le terroir avec une fine sensation crayeuse.

La texture d'ensemble est assez ferme comme toujours dans la Maison et la rétro olfaction propose des parfums de miel, de biscuits et de citron confit.

Bien soutenue par l'effervescence, la finale prolonge naturellement la dégustation. Souple et chaleureuse, longue, elle s'évanouit lentement sur des arômes minéraux et une très fine astringence.

Tendu, plein, structuré et équilibré, ce 2006 est une réussite. Confirmant le caractère du millésime, il est aussi assez flatteur et chaleureux.

À boire aujourd'hui, mais témoignant aussi d'un potentiel de 4 à 5 ans, il sera parfait à l'apéritif ou accompagnant des filets de poisson grillés. Il donnera toute sa mesure dans une flûte assez galbée et servit à une température de 10 degrés, pas moins.

