

Champagne JL Vergnon



Cuvée CONFIDENCE

Assemblage : 100 % Chardonnay. Vendanges 2004

Crus : Mesnil / Oger

Vinification : En cuve inox et en barriques (25 %)

Viellissement : Plus de 4 ans dans nos caves

Dégustation :

La couleur jaune clair de la robe est nuancée de légers reflets verts. L'effervescence est peu active et constituée de bulles fines et régulières. Le premier nez, expressif et précis, confirme ce sentiment. Les agrumes (citron, pamplemousse confit), les fleurs blanches et jaunes dominent un léger fond vanillé et signent le cépage. Après quelques minutes d'aération, c'est le terroir qui s'exprime. La minéralité et le caractère « fumé » prennent le dessus sur les agrumes et les notes florales toujours présentes. L'année 2004 est parfaitement restituée, avec ce nez pur, froid, net et précis. Les arômes primaires sont nettement majoritaires et démontrent le potentiel de ce vin. L'attaque en bouche est vive et légèrement astringente, puis l'acidité du vin, magnifique, se charge de structurer l'ensemble. Cette véritable colonne vertébrale, donne beaucoup de droiture au vin. L'effervescence est totalement assimilée par le corps du vin et celui-ci paraît non pas gras mais musclé, tant il est tendu. Dès le « milieu de bouche », une astringence soyeuse vient signer la présence de la craie et renforce cette sévérité, ce caractère « séveux ».

La texture s'avère ainsi épaisse et sèche à la fois. L'impression de pureté est renforcée par l'absence de dosage, l'acidité malique et le bon équilibre oxydoréducteur.

La finale est longue, surtout si l'on tient compte de l'absence de dosage. Elle est aussi crayeuse, gentiment astringente et la dernière impression est salée...

Voici un magnifique représentant du millésime 2004 en Champagne. Il s'agit d'un vin encore adolescent, mais très prometteur. Il gagnera en finesse, complexité et harmonie dans les trois à quatre ans qui viennent puis abordera la maturité pour cinq à dix ans.

Un style racé, dynamique et pur sur un terroir qui ne l'est pas moins. Une grande réussite donc.

A déguster absolument avec quelques esthètes, dans une flûte au gobelet suffisamment large.

