

Champagne JL Vergnon



Cuvée **EXTRA-BRUT**

Assemblage :

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

Dégustation :

La couleur jaune - vert très pâle de la robe révèle la jeunesse du vin. Les trains de bulles se déplacent tranquillement et l'effervescence paraît calme et sereine.

Le premier nez est expressif et plutôt gourmand par rapport au sentiment donné par la robe. Le beurre frais, le lait d'amandes et les fleurs blanches caractérisent la première impression, assez facile. Puis l'amande grillée, la minéralité et le zeste de pamplemousse apportent de la finesse et de la nuance.

L'attaque en bouche est vive et nette, puis le vin nous fait découvrir sa belle acidité ainsi que son étoffe et sa bonne vinosité. Le caractère aromatique s'oriente vers les fruits sur-mûris. La texture plutôt ferme à l'attaque, devient plus tendre avec le réchauffement du vin en bouche et s'avère franchement sèche au moment de la finale, avec une impression crayeuse et saline marquée.

La finale est assez longue et fort minérale. Il s'agit d'un vin racé, digne représentant de son terroir crayeux. Le style est racé, tendu et conviendra parfaitement aux amateurs d'apéritifs dynamiques et festifs. Quelques huîtres seront les bienvenues.