

Champagne Jean Louis Vergnon



EXTRA BRUT ELOQUENCE



Assemblage : Base 2007 avec 25 % de vins de réserve

Crus : Mesnil sur Oger, Oger, Avize

Vinification : En cuve inox

Viellissement : Plus de trois ans dans nos caves

La robe de ce Champagne se présente légère et délicate. Très pale et nuancée de reflets argentés et verts, elle donne un sentiment de pureté. Cet aspect cristallin est renforcé par la finesse de l'effervescence et la lenteur des bulles dans la flûte.

Le premier nez est finement aromatique. Tout en retenue, il nous propose des notes d'amande, d'orgeat et de pamplemousse. À l'aération, il devient plus bavard. Minéral et iodé, il développe aussi un caractère vanillé et toasté. Le fruit n'apparaît qu'ensuite, après cinq à dix minutes dans la flûte ; pomme reinette, miel, fleurs séchées...

L'attaque en bouche est vive et bien acérée. Elle introduit un vin très tendu, ferme, construit sur un fil de l'attaque à la finale. Bien servi par une magnifique acidité, cet équilibre met en évidence la qualité du terroir qu'il défend. Avec son faible dosage et tout juste accompagné d'une mousse caressante, il propose une texture sévère donnant un sentiment d'authenticité.

La finale est sapide, longue et ornée d'une minéralité crayeuse et acidulée. Très cohérente avec le développement en bouche, elle prolonge le style de la cuvée sous une forme « dépouillée ».

Vin d'esprit, défendant une certaine idée du Champagne, cet Extra Brut s'exprime à la manière d'un trait de craie. Authentique et pur, il tente de nous montrer le chemin vers la vérité du terroir.