

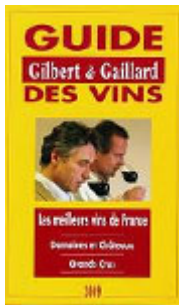


Citations Cuvée BRUT Champagne JL Vergnon



**Bettane et Dessauve :
Le Grand Guide des
Vins de France 2009
Note 16/20**

Un vrai vin du Mesnil complet, racé, d'une rare maîtrise technique, hautement recommandé.



**Le Guide Gilbert et
Gaillard 2009 Note de
84/100**

Robe jaune clair. Nez discret de fleurs blanches, noisettes fraîches. Attaque ample, du gras, bulles fines, finale acidulée au caractère plus citronné.

Un blanc de blancs d'apéritif.



**Guide Dussert-
Gerber 2009**

C'est leur Brut Grand Cru Blanc de Blancs qui nous a particulièrement séduit par son élégance, au nez comme en bouche, avec des notes florales et fruitées, tout en nuances,

avec une très jolie mousse persistante, d'une finale ronde, légèrement miellée comme il le faut.



**Le Guide des
Meilleurs Vins à
Petits Prix 2008. RVF
Note de 16/20**

Un temple des chardonnays sans fermentation malo-lactique. Un champagne discret au nez, vif

tendu vers la fraîcheur, dans un esprit de garde et de combat gastronomique avec les crustacés et les poissons de chair fine.



Vinum

Reif und röstig, Gebäck, Vanille; herbsäuerlich im Mund, von Mittlerer Statur, geradlinig.



**Guide de Vins Gault
Millau 2008 Note
15/20**

Les non millésimés sont très typiques du Chardonnay et sont marqués par des notes crayeuses qui leur confèrent beaucoup de

fraîcheur.



**Bettane et Dessauve :
Le Grand Guide des
Vins de France 2008
Note 14/20**

Même s'il s'agit d'une excellente affaire, il serait dommage de ne voir en ce grand cru du Mesnil-sur-Oger qu'une bouteille à 20€

La délicatesse de la mousse, le tranchant, la vinosité, et le ressort sont bien au rendez-vous. L'ensemble parfaitement dessiné, précis, a assez de corps pour autoriser une petite garde en cave.

A l'apéritif aujourd'hui, sur des poissons de mer demain.

**Gerhard Eichmann. Mondo
November 2007 Note 86/100**

Jahrgang 2002 ; reife Frucht im bouquet, gelbe Früchte, feine Würze, herrlich eindringlich ; frisch und direkt im mund, klare Frucht, veil Biss

**Médaille d'Argent aux Effervescents
du Monde 2007**



**RVF : 400 Vins
Incontournables.
Novembre 2007**

Cette base 2002 peut largement se conserver en cave trois quatre ans. Pensez alors à le faire « voyager » en carafe.

**pourelles cuisine.pourelles.orange
.fr**

Ce blanc de blancs (100% chardonnay, donc) offre au nez, des notes discrètes d'agrumes (pamplemousse) et d'herbes sèches. Long en bouche, il est également plein de fraîcheur. A déguster avec du poisson ou des crustacés.

**Médaille d'Argent aux Concours des
Champagnes de la Propriété
Epernay 2006**



**Le Grand Guide des Vins
de France 2010
Brut Blanc de Blancs
Grand Cru 15/20.**

Excellent équilibre, notes de noisette fraîche au nez, tendu mais plein, laisser vieillir un an et servir sur des fruits de mer.



**Le Guide Hachette des
Vins 2010**

Ce blanc de Blancs des vendanges 2004 à 2002 est complexe au nez, tout à la fois fruité et brioché.

Sa belle fraîcheur en bouche le fera apprécier à l'apéritif et en début de repas.

**31ème Concours des Vins de la
Propriété Epernay 2009**



Médaille d'Or



**Guide des Vins
Gault Millau 2010**

14/20



**Les Meilleurs Vins
à Petits Prix 2010
Note de 13.5/20**

Son nez de pomme au four et d'orange confite le personnalise.

En bouche il s'exprime davantage vers le sorbet citron vert, ce qui apporte un enrobage à sa structure acide et moelleuse.