



Citations Cuvée CONFIDENCE Champagne JL Vergnon



Le Grand Guide des Vins de France 2010, Note : 15/20

Forte salinité perceptible dès le nez, puissant et élégant, avec le caractère étonnant et authentique du millésime, mais aussi un léger manqué de fraîcheur.

Le Guide Gault Millau Vin 2009 : Coup de Coeur



« ...Cette cuvée Confidence se démarque par sa vivacité presque mordante équilibrée par des notes de fruits très murs. Pour ceux qui aiment les champagnes classiques, réalisés avec élégance à l'opposé des champagnes vigneux. Le classicisme sous cet angle a du bon. »



La revue des vins de France 2010, Note 15/20

Encore tout anguleux, ce Champagne sec, citronné et salin, typé Mesnil, est bien jeune. La patine du temps lui fera grand bien. Belle fraîcheur également du blanc de blancs



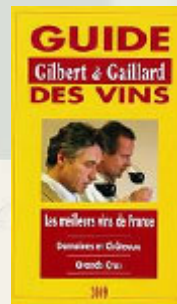
Bettane et Dessauve : Le Grand Guide des Vins de France 2009 Confidence 2003 Note 14/20

Un peu plus lourd et marqué par son année que d'autres, mais riche en extrait sec : il pourrait se rééquilibrer avec l'âge

Vinum



Veilschichtiges, blumig mineralische Aroma, auch Zitrusfrüchte; undosiert, dadurch ausgesprochen lebhaft und erfrischend im Ansatz, gefällt dank seiner eleganten, feingliederdrigen, garluftigen Art. Mehr Wein als Champagner.



Le Guide Gilbert et Gaillard 2009

Confidence Brut Nature Note de 86/100 Robe d'un beau jaune clair. Nez fin et expressif, notes de poire chaude, touche minérale. Bouche ample, corpulente, belle vinosité. On apprécie sa fraîcheur persistante qui porte sur des arômes typés. Un style pur de belle facture.

Gault Millau Magazine Février 2009. Sur les coteaux de Champagne.

Le Mesnil sur Oger , l'étape incontournable : dans un océan de vignes, la bourgade s'enorgueillit d'un champagne blanc de blancs exceptionnel, classé grand cru à 100%. Jean Louis Vergnon (coup de cœur Gault Millau 2009) qui propose sa fameuse cuvée Confidence, très élégante ...



Guide Dussert Gerber 2009

Le Brut Confidence (base 2003), avec une pointe de fraîcheur et de fruité, est une cuvée vraiment délicieuse, très fine, très fruitée en bouche.

www.1001degustations.com

Dégustation réalisée en Décembre 2008

Confidence Brut Nature Grand Cru Blanc de Blancs Millésime 2003 2*

Intense et aromatique ce nez que nous découvrons avec humilité, amande grillée, poire, miel, et arômes crémeux. A la fois vigneux et nerveux, d'une longueur qui nous charme.