



# Citations Cuvées MILLESIMES Champagne JL Vergnon

Le Guide  
des Vins 2010  
Gault & Millau



## Le Guide Gault Millau Vin 2010 Note 15/20

Le Millésime 1999 quant à lui est le plus fruité, le plus rond et charmeur. Une certaine douceur vient contrebalancer sa minéralité. Ce dernier vin est complexe, épicé et profond.

## Le Guide Hachette des Vins 2009 :



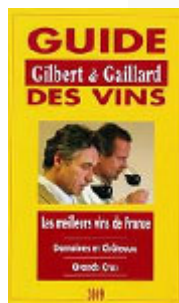
MILLESIME 2002 BRUT Grand Cru Blanc de Blancs :

«...Il propose un blanc de blancs millésimé à la robe jaune pâle animée d'une fine effervescence. Le nez mêle des notes d'évolution grillées et des nuances de fruits confits d'une belle élégance. La bouche, équilibrée n'a pas dit son dernier mot. Ce 2002 semble avoir de la réserve.... »



## Bettane et Dessauve : Le Grand Guide des Vins de France 2009 Millésime 2002 : Note 16/20

Malgré un dosage un rien trop marqué, voici un très beau Mesnil, vineux, tendu, complexe, très long, admirablement fait poule homard ou la langouste.



## Le Guide Gilbert et Gaillard 2009

Brut Millésime 2002 Note 85/100  
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

Pour s'en persuader, il suffit de déboucher ce Champagne Millésime 1999, de robe jaune or, au nez de narcisse, avec une bouche très parfumée aux nuances florales et légèrement miellées, une cuvée charmeuse et intense, qui associe élégance et rondeur

en bouche comme ce Millésime 2002, complexe, parfumé, d'une belle expression en finale, parfait pour se faire plaisir à l'apéritif comme sur un dessert aux fruits jaunes.



## Le Guide Gilbert et Gaillard 2008

Brut Millésime 2000 Note 88/100  
Robe d'un bel or clair lumineux. Nez profond, évoquant la brioche, le croissant frais. Bouche ample crémeuse, arômes expressifs portés par une belle fraîcheur. Une cuvée racée. Pour l'apéritif ou un plat de poisson.



## Bettane et Dessauve. Le Grand Guide des Vins de France 2008

Brut Millésime 2002 Grand Cru Blanc de Blancs Note 15/20. Terroir bien marqué, vin puissant, intelligemment dosé, déjà complexe, à attendre encore 3 à 5 ans.

Brut Millésime 1999 Grand Cru Blanc de Blancs Note 15/20. Nez rustique, amertume très marqué de réduction, paille, finale tannique, extrait fort sec, vinifié à l'ancienne

## Gerhard Eichlmann. Mondo Alles über Champagner 2007

Brut Millésime 1998 Note 88/100. Feine frische im bouquet, sehr reintonige Frucht, weisse Früchte, ganz leicht rauchige noten ; wunderschön klar im Mund, gute Fülle und harmonie, sehr reintonige frucht.

Brut Millésime 1999 Note 89/100. Reife frucht bouquet, etwas weisse und gelbe fruchte, sehr reintonig, feine frische, klar und zupackend im mund, gute fülle und harmonie, wunderschön reintonige frucht, elegant, weisse fruchte, mit biss und länge.



## Le Guide Gault Millau Vin 2008 Note 15.5/20

Le Millésimé 2000 est sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche

## Concours des Champagnes de la Propriété d' Epernay 2008

Médaille d'argent : Brut Millésime 2002