



# Citations Cuvée BRUT CONVERSATION Champagne JL Vergnon



**LES MEILLEURS VINS DE FRANCE : 2012** La nature droite et parfois rigide des chardonnays Grands crus du Mesnil est ici revendiquée. Ce qui implique aussi un travail sur les vins de réserve pour ne pas heurter les palais néophytes. Les derniers millésimes chaleureux ont également permis de produire des champagnes plus tendres que par le passé.

Brut Blanc de Blancs Conversation : L'assemblage à base de 2007 sera plus frais tendu et serré, salin, la vraie signature de la maison



**L'AMATEUR DE CIGARE :** Juillet - Aout 2011. Michel Bettane

La famille Vergnon produit quelques-uns des vins les plus complets du village. Ses cuvées portent des noms poétiques et révélateurs, comme Confiance, Résonance, Eloquence, et la musique ravissante du non millésimé brut se joue sur le tempo Andante. Les prix restent raisonnables.



**CUISINE ET VINS DE FRANCE : Hors-série Septembre 2011.**

Brut Conversation : La maison fait des vins droits, qui peuvent paraître un peu stricts, à l'image de cette Conversation. Derrière un soupçon de rigidité se cache une matière ferme et parfumée de notes de citron et de cake aux fruits.



**LES MEILLEURS VINS À PETITS PRIX 2011**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14.5/20  
Au nez, il sent la craie. Notes acidulées et fruitées. Il possède plus de présence en bouche que la moyenne. Encore un vin jeune, laissez le reposer en cave un an.



**LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14.5/20  
Brut Blanc de Blancs Grand Cru ( Base 2006 )14/20



**LE GUIDE DES VINS GAULT MILLAU 2011**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14/20  
La race du grand cru, alliant la fraîcheur d'un vin croquant aux qualités d'un vin de belles réserves, pour apporter complexité et puissance. Les notes de fruits secs et de brioche laissent vite la place aux fruits goûteux et suaves



**LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru



**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2011**

« Les derniers tirages expriment beaucoup mieux le terroir qu'auparavant et rivalisent avec les meilleurs vins du village ». Brut Blanc de Blancs Grand Cru 15,5/20. Récolte 2006 dominante, très Mesnil au nez, forte acidité, fruit complexe collant parfaitement au terroir, assez long, à faire vieillir !

**DAS CHAMPAGNER HANDBUCH**

Der Conversation Brut Blanc de Blancs Grand Cru ist frish und fruchtbetont im Bouquet, zeigt etwas weisse Früchte. Im Mund präsentiert er sich füllig, stoffig und kraftvoll, besitzt Substanz, feine mineralische Noten, ist salzig und nachhaltig, wesentlich mineralischer als in früheren Jahren – ein feiner Aperitifchampagner, der aber auch zu Meeresfrüchten und Fisch hervorragend passt



**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**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru. 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.



**LE GUIDE DES VINS GAULT MILLAU 2010 :**

Dans un style de grande fraîcheur avec beaucoup de tension, les champagnes dégustés cette année feront merveille à l'apéritif ou sur des poissons crus. Le chardonnay s'exprime sans vinosité mais avec une minéralité. Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14/20



**LES MEILLEURS VINS À PETITS PRIX 2010**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru 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.



**31ÈME CONCOURS DES VINS DE LA PROPRIÉTÉ EPERNAY 2009**

Médaille d'Or pour le Brut Blanc de Blancs Grand Cru



**L'EXPRESS STYLE**

**Conversation blanc de blancs grand cru**

Cette petite propriété artisanale a connu des hauts et des bas, mais les dernières dégustations montrent qu'elle a retrouvé un bon niveau de qualité. Le vin de ce blanc de blancs non millésimé a une forte acidité et un fruit complexe. Il gagnera à vieillir un peu. 15,5/20 .



**PARISMATCH - DECEMBRE 2010**

**Conversation**

Terroir de Mesnil sur Oger. Un champagne non millésimé, issu de la récolte 2006. Fraîcheur, netteté, élégance crémeuse et saveurs de fruits secs.

