



# Citations Cuvée Extra Brut ELOQUENCE Champagne JL Vergnon



## LES MEILLEURS VINS DE FRANCE : 2012

La nature et 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.

Extra Brut Blanc de Blancs Eloquence : Que se soit sur 2006 et encore plus sur 2007, c'est un champagne pur, direct et complexe dans ses notes épicées. La table lui tend les bras.



## DECANTER : 2011

Juin : Steven Spurrier :

Extra Brut Eloquence : A Blanc de Blancs from grand cru vineyards Le Mesnil sur Oger, Oger and Avize (75 % vintage 2006, 25 % reserve wines) with less than 3 g/l dosage. Great length and good balance.

July : Michael Edwards :

A crystalline expression of Grand Cru Côte des Blancs. On the cusp of extra brut. Great value.



## 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.



## LA REVUE DES VINS DE FRANCE : 2011

Juillet / Aout 2011. Antoine Gerbelle

Extra Brut : Eloquence : Expression d'un Chardonnay pur, franc et direct. Une cuvée Eloquence qui porte bien son nom. Nous préférons la version sur la base 2007, plus tendue dans sa finale épicée, que celle sur base de 2006.

Décembre 2012. 215 Grandes Cuvées pour les fêtes

Extra Brut Eloquence 15/20 : Un chardonnay plus expressif en bouche qu'au nez. Un jus plain, vineux. De la consistance, une texture crémeuse, effervescente délicate. Il lui manque un soupçon d'élégance.



## LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011.

L'extra brut est un délicieux vin apéritif, qui profite d'une base tendre de 2005 tout en cultivant des notes citronnées fermes

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14/20



## LE GUIDE DES VINS GAULT MILLAU 2011

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 13/20 :

Un champagne plein de vivacité, avec un nez sur le pain grillé et les fleurs blanches, avec des zestes d'orange. La bouche est rafraîchissante, avec des agrumes et une belle pointe acidulée



## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Extra 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 »

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14,5/20.

Nez pur, fruité jeune et dynamique de poire, belle acidité, un rien d'amertume en finale, nerveux, strict, conforme à la catégorie.

## DAS CHAMPAGNER HANDBUCH

Der **Eloquence Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru** wird etwa ein Jahr länger auf der Hefe ausgebaut. Er ist so etwas wie der Klassiker im Hause Vergnon, ist einer der profiliertesten Extra Brut des Côte des Blanc, trägt seit kurzem den Namen Eloquence. Er ist reintönig und konzentriert im Bouquet bei feiner Frucht. Im Mund präsentiert er sich frisch, lebhaft, herrlich zupackend und geradlinig, ist mineralisch und nachhaltig – der perfekte Champagner zu Meeresfrüchten, zu Austern oder als Aperitif, wenn man es puristisch mag.

## LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14/20.

Notes de boulangerie au nez, énergique, droit, sans concession.

## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Assemblage des mêmes années, une spécialité de la maison ( 2 coups de coeur ), est très peu dosé. Egalement cité, il exprime des parfums discrets mais subtils de pomme et de poire, et se signale par sa fraîcheur et sa longue finale sur les agrumes.

## 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. Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 14/20.

## CUISINE ET VINS DE FRANCE - SEPTEMBRE

## OCTOBRE 2010 Extra brut blanc de blancs -

### Eloquence

Ce sont des vins rigoureux sur l'acidité, le côté salin. Ils ont un côté tranchant parfait pour les fruits de mer, indique Philippe Jamesse en évoquant les champagnes du Mesnil sur Oger. C'est bien l'esprit de ce vin au caractère élané. Sa bulle présente porte avec élégance des arômes délicats et surtout une intense fraîcheur. C'est un vin à ouvrir avec des huîtres, des tapas ou des poissons fumés.



**BETTANE ET DESSAUVE. LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009 EXTRA BRUT Grand Cru Blanc de Blancs :**

Note 14.5/20 : Une petite note de SO<sub>2</sub> au nez, vin pur, tendu, équilibré, petite amertume à fondre, vin d'apéritif, obligatoirement