



Citations Cuvée CONFIDENCE 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.

Confidence 2005 Brut Nature 15/20



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 Confidence, Résonance, Eloquence, et la musique ravissante du non millésimé brut se joue sur le tempo Andante.

Les prix restent raisonnables.



LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011

Confidence 2004 Brut Nature 16/20

Confidence 2005 Brut Nature 15.5/20



LE GUIDE DES VINS GAULT MILLAU 2011

Confidence 2004 Brut Nature 14/20 : Magnifiques bulles ultra-fines, exhalant des notes florales et beurrées, puis de fruits secs

et confits. On aime cette richesse de matière très mûre n'ayant aucunement besoin de dosage et capable d'envelopper les papilles avec sensualité



LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2011

Confidence 2004 Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru 17/20.

Magnifiques reflets verts, bulles plus fines, cordon persistant, nerveux, salin, sans doute en raison de l'acidité originale du raisin, emprise étonnante du terroir, remarquable et très loin de son apogée.



DAS CHAMPAGNER HANDBUCH

Die Cuvée Confidence Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru wird zur Hälfte im Barrique ausgebaut, 50% der Fässer sind neu. Sie steckt Ausbau im Holz hervorragend weg, zeigt schön die Jahrgangsunterschiede, ist komplex und enorm nachhaltig, zeigt die gleichen mineralisch-salzigen Noten im Finale wie alle Champagner Vergnon. Der erste Jahrgang, 2002, war anfangs

recht verschlossen, ist heute aber enorm lang und nachhaltig. 2003 ist fülliger, entspricht ganz dem heißen Jahrgang. 2004 präsentiert sich kraftvoll und stoffig, lang und enorm nachhaltig – und 2005 schliesst nahtlos daran an. We rim Holz ausgebaut Champagner kennt und liebt, der kann sie jederzeit öffnen, ob als Aperitif oder zur Meditation. Natürlich auch zum Essen.



LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Confidence 2003 Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru 15/20.

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

ÉTOILE

Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2004

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 rendezvous. 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



LA REVUE DES VINS DE FRANCE 2010

Champagne Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2004 Confidence. 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 (15/20)



VINUM 2010

Confidence Blanc de Blancs 2004

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



TERRE DE VINS - NOVEMBRE DECEMBRE 2010

Confidence Parmi les nombreux récoltants du Mesnil, on distingue deux écoles de vinification, ceux qui recherchent la fermentation malolactique et ceux qui l'évitent. Didier Vergnon et son oenologue Christophe Constant ont choisi la seconde, adaptée aux vinifications sous bois et aux longs élevages sur lies. Ces vins ont une intensité remarquable et conservent pleinement le caché d'un terroir inimitable mais parfois raboté par un assouplissement exagéré. Confidence présente de magnifiques reflets verts de jeunesse, des bulles fines, un cordon persistant, une saveur inimitable et un complexe propre aux grands vins du Mesnil, cette cuvée peut rivaliser en caractère avec les légendaires vins de Salon et de Krug.



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. »

