



Citations Cuvées Millésimes Résonance Champagne JL Vergnon



ENOGEA AGOSTO : 2011 Septembre

Brut Blanc de Blancs Millésime 2004. Un'annata tosta il 2004 (simile nei parametri enologici all'indimenticabile 1996), un terroir magnifico per le esigenze dello chardonnay come quello di Le-Mesnil-Sur-Oger e la perizia artigiana di un produttore come Christophe Vergnon ci consegnano un Blanc de Blancs di impressionante grinta sapida e minerale (acidità affilata su fondo di ostriche e idrocarburi), di bel frutto (cedro avvolto da sentori di fiori e pasticceria) e di polpa croccante, gustosissima. Un vino ancora un po' indietro nell'evoluzione (l'austerità del millesimo si fa sentire), probabilmente più adatto ai palati che amano le vibrazioni, ma davvero puro nell'allungo e nella persistenza. Tiene bene alla prova dell'aria. Da capesante alla francese (con tanto Gruyère e poca besciamella). Assemblaggio : 100 % chardonnay ; dosaggio : 7gr./l.



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.



LA REVUE DES VINS DE FRANCE : 2011

Jun 2011. Antoine Gerbelle. Spécial Millésime 2010. Moyenne de cave 11° et les fermentations malolactique bloquées. On trouve aux chardonnays 2010 un potentiel de bon équilibre associé à 2008 et 2009. La maison millésimera en blanc de blancs avec une majorité de Mesnil pur et très droit.



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

Blanc de Blancs Millésime Résonance 2005. Elevé 5 ans en cave, ce 2005 présente une robe claire et un nez aérien : fleurs blanches, miel léger, agrumes. La bouche vive et droite destine ce champagne à l'apéritif. Le Blanc de Blancs Brut Grand cru Conversation naît de l'année 2006. Arômes citronnés, équilibre, fraîcheur : une citation.



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. Millésime Résonance 2005 Brut Grand Cru Blanc de Blancs 15.5/20



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, épice 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 où 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

