

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MURMURE – MAGNUM



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 89,50 €



AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
STEIN ◀
QUITTE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
AKAZIENBLÜTE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

umwerfend frisch & filigran

Weinberge in Vertus und Villeneuve

von 1980 bis 2000 gepflanzt

Chardonnay (100%)

2015

kein Reservewein

nicht durchgeführt

24 Monate

0 Gramm / Liter

November 2019

zum Aperitif, Blanc de Blancs, für

Fortgeschrittene, Ohne Jahrgang, Sondergröße -

Großformate

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagner J. L Vergnon ist ein Spitzenproduzent in Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Heute ist der junge Clément Vergnon für den Betrieb verantwortlich. Nach Tätigkeiten in verschiedenen Unternehmen und Branchen ist er 2017 zurück ins Weingut gekehrt und hat dort die Führung übernommen. Als Berater steht ihm dabei noch Christophe Constant zur Seite, der davor jahrelang als Betriebsleiter bei J. L. Vergnon tätig war und das Gut an die Spitze der Champagnerwinzer geführt hat. Die 5,4 Hektar Weinberge sind auf 20 Plots überwiegend in den Gemeinden Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Vertus verteilt. Sie befinden sich also in den allerbesten Bereichen der Côte des Blancs. Die ersten eigenen Champagner produzierte Jean Louis Vergnon erst 1985, obschon die Familie seit mehreren Generationen Trauben und Weine produzierte, diese aber an größere Häuser verkaufte.

Warum wir Champagner von Vergnon im Programm haben

Die Champagner von J. L. Vergnon haben wir als einen der ersten Produzenten überhaupt in unser Programm aufgenommen. Die Blanc de Blancs ohne biologischen Säureabbau entsprechen unserem Ideal von lebendig-frischen Côte des Blancs Champagner und verdeutlichen den spannungsgeladenen, mineralisch-salzigen Stil perfekt.

Murmure ist ein kompromissloser Blanc de Blancs Champagner von der Côte des Blancs. Die Trauben stammen von zwei ungefähr gleich großen Weinbergen in Vertus und Villeneuve. Der Ausbau erfolgt zur Hälfte in vielfach genutzten Holzfässern, sodass keine Barriquenoten zu erkennen sind. Die andere Hälfte vergärt und lagert bis zur Tirage in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird auch bei Murmur, wie immer bei Vergnon, nicht durchgeführt. Das bringt noch mehr Frische. Murmure ist knackig, mineralisch und delikatsalzig. Es ist ein Champagner für alle, die es frisch und lebendig, gleichzeitig aber filigran mögen. Murmur bringt uns ins Schwärmen. Er ist wie ein früher Morgen in den Bergen. Wie ein Frühlingstag am Meer.