

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE HAUTES MOTTES 2011



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 79,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ORANGENSCHALE
ZITRONE
KANDIERTE FRÜCHTE
KREIDE
WEISSE BLÜTEN
BRIOCHE
GEBÄCK
GETOASTETES BROT



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

expressiv & komplex
Einzellage Chemin de
Lavigny in Oger
Chardonnay (100%)
2011
kein Reservewein
nicht durchgeführt
0 Gramm / Liter
Juni 2018
3.000 Flaschen
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Einzellage
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.

Die Trauben für Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature Hautes Mottes von J. L. Vergnon stammen von der gleichnamigen Einzellage in Mesnil-sur-Oger. Der Grundwein wird in gebrauchten aber auch teils neuen 400 Liter Holzfässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird, wie immer bei Vergnon, nicht durchgeführt. Insgesamt gibt es in normalen Jahren 30 Fässer. Auf Süße bei der Dosage wird verzichtet.

Hautes Mottes ist ein absolut herausragender Champagner mit einer explosiven Frische, Intensität und Tiefe sowie erkennbare Holznote. Es ist ein Spitzenchampagner mit einer hohen Mineralität und enormer Länge. Als Essensbegleiter macht er zu zahlreichen Speisen eine sehr gute Figur, überzeugt aber auch einfach als beeindruckender Aperitif. Wer Champagner lagern mag, kann Hautes Mottes bei guten Bedingungen leicht fünf bis zehn Jahre liegen lassen.