

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 44,90 €



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



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch-salzig &
nachhaltig

Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und Avize
von 1980 bis 2000
gepflanzt

Chardonnay (100%)

2016 mit 20% Reservewein
aus 2015

20% aus dem Vorjahr

nicht durchgeführt

5 Gramm / Liter

Januar 2020

30.000 Flaschen

Blanc de Blancs, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, Ohne

Jahrgang, zum Aperitif

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.

Für den Einstieg in das Sortiment eines Champagner Gutes ist der Champagner Conversation brut Blanc de Blancs Grand Cru von Champagne J. L. Vergnon bereits spektakulär. Der Champagner ist sehr reintönig, frisch, zugleich kraftvoll, mineralisch-salzig und enorm nachhaltig. Die Trauben stammen aus Le Mesnil-sur-Oger (80%), Oger und Avize. Rund 80% der Weine kommen vom aktuellen Jahrgang und 20% sind Reserveweine des Vorjahres. Der Ausbau findet in Edelstahltanks statt, wobei ein Teil der Reserveweine in großen gebrauchten Holzfässern liegt. Der biologische Säureabbau wird nicht durchgeführt. Nach über drei Jahren Lagerung auf der Hefe wird der Conversation mit rund 5 Gramm Zucker pro Liter degorgiert. Wer sich verdeutlichen möchte, welchen Einfluss auch nur kleine Veränderungen bei der Dosage haben, vergleicht Conversation mit Éloquence, welches der gleiche Champagner mit einer etwas geringeren Dosage ist.