VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE CONVERSATION
GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT 2021

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Reife Birne
Aprikose
Weiße Blüte
Brioche
Gebäck
Haselnuss

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau
zum Aperitif

STIL

energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2021 mit 20% Reservewein aus 2020
Weinberg	Weinberge in Le Mesnil sur Oger, Oger und Avize
Alter der Reben	von 1980 bis 2000 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024
Jahresproduktion	30.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	90/100
Jancis Robinson	16/20
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	16/20

Der Champagner Conversation bildet den Einstieg in die Welt von J.L. Vergnon, einem kleinen Familienbetrieb in der Grand-Cru-Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger im Herzen der Côte des Blancs. Jean-Louis Vergnon legte den Grundstein in den 1950er-Jahren und füllte ab Mitte der Achtziger erstmals eigene Champagner ab, früh schon als Verfechter knapper Dosage und puristischer Stilistik. Heute führen Didier Vergnon und sein Sohn Clément den gut fünf Hektar kleinen Betrieb weiter. Conversation entsteht sortenrein aus Chardonnay der Grand-Cru-Lagen, größtenteils aus Le Mesnil, ergänzt um kleine Anteile aus Oger und Avize.

Die Reben wurzeln in der tiefgründigen Kreide der südlichen Côte des Blancs, jenem Untergrund, der den Chardonnays aus Le Mesnil ihre kühle Spannung und salzige Note verleiht. Im Weinberg arbeitet das Haus weitgehend ökologisch, mit Begrünung zwischen den Zeilen und spärlich eingesetztem Pflanzenschutz. Der größere Teil vergärt im Edelstahl, ein kleinerer Anteil Reservewein ruht zuvor einige Monate im Holzfass. Auf den biologischen Säureabbau verzichtet J.L. Vergnon bewusst, was die geradlinige Frische bewahrt. Anschließend reift der Champagner rund drei Jahre auf der Hefe, bevor er mit kleiner Dosage auf die Flasche kommt.

In der Nase verbinden sich Zitruszesten und Grapefruit mit grünem Apfel und Birne, dazu zarte Blütennoten und ein feines Spiel aus Gebäck, Brioche und gerösteten Nüssen aus dem Hefelager. Am Gaumen wirkt der Blanc de Blancs straff und lebendig, getragen von rassiger Säure und einer feinen, cremigen Perlage. Die Frucht bleibt klar umrissen, während ein Hauch Grapefruitbitterkeit Zug und Halt gibt. Im Nachhall zeigt sich Conversation ausgeprägt kreidig und zart salzig, ein geradliniger, mineralisch geprägter Champagner mit Spannung und Reifepotenzial.

CHAMPAGNE J. L. VERGNON

spannungsgeladene Blanc de Blancs-Champagner mit salziger Mineralität und lebendiger Frische



Die Champagner von J. L. Vergnon verkörpern die Côte des Blancs in ihrer pursten Form: knackig, mineralisch-salzig und von einer Lebendigkeit, die unter die Haut geht. Hier wird der biologische Säureabbau bewusst vermieden, was den Blanc de Blancs-Champagnern aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize eine fast elektrisierende Spannung verleiht. Seit 2017 führt der junge Clément Vergnon das Familienweingut, das erst 1985 mit eigenen Abfüllungen startete, nachdem Generationen zuvor die Trauben an die großen Häuser verkauft hatten. Mit nur 5,4 Hektar in besten Grand Cru-Lagen und der Erfahrung seines Beraters Christophe Constant hat Clément den kompromisslosen Stil des Hauses bewahrt und verfeinert.

Die Familie Vergnon ist seit fast zwei Jahrhunderten in Le Mesnil-sur-Oger ansässig, zunächst als Weinhändler. Erst in den 1950er Jahren entdeckte sie die eigentliche Passion für den Weinbau, und Jean-Louis Vergnon wagte 1985 den Schritt zur eigenen Abfüllung. Heute führen Didier Vergnon und sein Sohn Clément in vierter und fünfter Generation das 5,4 Hektar große Weingut. Lange Zeit hatte Christophe Constant als Kellermeister die stilistische Ausrichtung geprägt und das Gut an die Spitze der Champagnerwinzer geführt. Heute steht er dem jungen Clément noch als Berater zur Seite. Die 20 Parzellen liegen überwiegend in den Grand Cru-Lagen von Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize sowie in Vertus und Villeneuve an der Côte des Blancs. Mehrere Parzellen befinden sich in und neben der legendären Lage Les Chétillons. Vergnon war früh Pionier bei niedrig dosierten Weinen, reifem Traubengut und dem Verzicht auf biologischen Säureabbau.

Warum Champagner von Vergnon?

Die Champagner von J. L. Vergnon gehörten zu den ersten Produzenten, die wir ins Programm aufgenommen haben. Die Champagner ohne biologischen Säureabbau entsprechen unserem Ideal von lebendigen, spannungsgeladenen Côte des Blancs-Champagnern. Sie verdeutlichen den mineralisch-salzigen Stil der Region mit einer Klarheit und Energie, die uns restlos überzeugt. Vergnon verzichtet auf Chaptalisierung und arbeitet mit geringfügigen Dosagen. Das Ergebnis sind authentische, transparente Champagner mit ausgeprägtem Charakter.

Die Champagner

Der großartig frisch-elegante Rosé **Rosémotion** ist der einzige Champagner im Sortiment, der nicht ausschließlich aus Chardonnay besteht. **Conversation** ist ein perfekter Aperitif mit delikatem Säure-Süße-Salz-Spiel, während **Éloquence** denselben Champagner mit geringerer Dosage zeigt und verdeutlicht, welchen Einfluss selbst geringfügige Dosage-Änderungen auf das Gesamtbild haben können. **Murmure** aus Vertus und Villeneuve begeistert als kompromissloser, trockener Blanc de Blancs. Mit Jahrgangschampagnern wie dem **MSNL** aus den Lagen Les Chétillons und Les Musettes steigert sich das Programm nochmals deutlich. Die in Edelstahltanks ausgebaute Cuvée verfügt über vibrierende Frische, delikate Salzigkeit, hohe Komplexität und epische Länge. Der Millesimé **O. G.** stammt aus der Einzelparzelle Chemin de Flavigny in Oger, die 1965 gepflanzt wurde, und überzeugt mit seiner präzisen, stringenten Art als Brut Nature, ebenfalls im Edelstahl ausgebaut. Der Vintage-Champagner **Hautes Mottes** schließlich kommt aus der ältesten Parzelle des Guts direkt neben Les Chétillons. Die über 60 Jahre alten Reben auf äußerst kalkreichem Boden liefern Trauben für einen im Holz ausgebauten Jahrgangschampagner, der zu den besten der Côte des Blancs gezählt werden muss.



Weinberg und Keller

Die Weinberge werden nach dem Konzept Haute Valeur Environnementale bewirtschaftet und sind HVE-zertifiziert. Damit steht man dem biologischen Weinbau sehr nah, strebt aber bewusst keine Bio-Zertifizierung an. Clément möchte sich bei der Pilzbekämpfung nicht ausschließlich auf Kupfer und Schwefel verlassen und wartet weitere Entwicklungen ab. Viele Maßnahmen zur Ressourcenschonung werden bereits umgesetzt: Am Rand der Weinberge werden Bäume gepflanzt, um Nützlingen Lebensraum zu bieten und die Reben vor der zunehmenden Sonneneinstrahlung und Hitze der letzten Jahre zu schützen. Das Traubengut der durchschnittlich 30 bis 45 Jahre alten Reben wird reif gelesen, auf Chaptalisierung konsequent verzichtet. Der biologische Säureabbau wird bewusst verhindert, um die Frische und Spannung der Champagner zu erhalten. Je nach Cuvée erfolgt der Ausbau in Edelstahltanks oder älteren Fässern, die Dosage erfolgt im brut nature- oder extra brut-Bereich.

Winzer	Clément Vergnon
Ort	Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird geblockt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks und auch in Holzfässern
Größe	5,4 Hektar, 50.000 Flaschen