VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE ROSÉMOTION
GRAND CRU ROSÉ EXTRA BRUT

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

Himbeere
Erdbeere
Grapefruit
Gelber Apfel
Rote Johannisbeere
Kieselstein
Pfeffer
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Rosé
zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (88%) Pinot Noir / Spätburgunder (12%)
Jahrgänge	2021 und 2020
Weinberg	Weinberge in Avize (Chardonnay), Mailly (Pinot Noir)
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% im Holzfass gelagert
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024
Jahresproduktion	2.000 Faschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	90/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	14/20
Tyson Stelzer	93/100

Der Champagner Rosémotion von J.L. Vergnon stammt aus Le Mesnil-sur-Oger, dem bekanntesten Dorf der Côte des Blancs. Für diese Cuvée setzt der Betrieb überwiegend auf Chardonnay aus den Grand-Cru-Lagen Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize, ergänzt durch einen kleinen Anteil Rotwein aus der Grand-Cru-Gemeinde Mailly. Die Reben sind über 45 Jahre alt. Heute führt der junge Clément Vergnon das Familienweingut mit 5,4 Hektar Weinbergen und wird dabei von Önologe Christophe Constant beraten. Als einziger Rosé im Sortiment bringt der Rosémotion die mineralisch-salzige Handschrift des Hauses auf ganz eigene Art zum Ausdruck.

Die Weinberge wurzeln tief im Kreide-Untergrund von Le Mesnil-sur-Oger und den umliegenden Grand-Cru-Gemeinden. Bewirtschaftet werden sie naturnah und ressourcenschonend, ohne offizielle Biozertifizierung. Nach einer sanften Pressung in der traditionellen Korbpresse vergärt der Grundwein überwiegend im Edelstahltank, ein Teil der Reserveweine reift einige Monate in alten Holzfässern. Der biologische Säureabbau wird bewusst vermieden, was die natürliche Frische und Spannung des Chardonnay bewahrt. Nach rund drei Jahren Hefelager wird der Champagner mit geringer Dosage abgefüllt.

Im Glas zeigt sich Rosémotion in einem zarten Rosaton mit leicht orangefarbenen Reflexen und einer feinperlenden Mousse. Die Nase ist zunächst mineralisch und präzise, mit frischen Noten von roter Johannisbeere und Pomelo. Mit etwas Luft kommen Erdbeere, ein Hauch Safran und zarte Briochenoten hinzu, die von der Zeit auf der Hefe zeugen. Am Gaumen wirkt er frisch und cremig, mit feiner Textur und lebendiger Säure, der Abgang ist lang, würzig und kreidehaltig. Ein außergewöhnlich stimmiger Champagner für Liebhaber von Spannung und Finesse.

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