

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE O.G. 2015



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

Grapefruit
Orangenschale
Weißer Pfirsich
Kandierte Früchte
Kreide
Mandel
Brioche
Gebäck

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2015
Einzellage Chemin de
Lavigny in Oger
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

Jahresproduktion

3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100

Parker Wine Advocate 90/100

Eichelmann 5/5

Der Champagner O.G. stammt aus der Einzellage Chemin de Flavigny, einem Lieu-dit in der Grand-Cru-Gemeinde Oger an der Grenze zu Le Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs. Als reinsortiger Blanc de Blancs aus 100 % Chardonnay kommt der Wein von Rebstöcken, die seit 1965 im Kreideuntergrund wurzeln. Der Name „O.G.“ ist doppeldeutig: Er verweist auf den Dorfnamen Oger und wird gerne auch als augenzwinkernde Hommage auf die alten Reben gelesen, die sich den Titel „Original Gangster“ redlich verdient haben. Champagne J. L. Vergnon wurde 1950 in Le Mesnil-sur-Oger gegründet und wird heute von Didier Vergnon und seinem Sohn Clément in vierter und fünfter Generation geführt. Kellermeister Christophe Constant prägt den Stil des Hauses seit 2002.

Der Weinberg liegt auf kreidereichem Boden mit einem etwas höheren Lehmanteil als im Kerngebiet von Le Mesnil üblich, was diesem Wein aus Oger mehr Druck und eine gewisse Opulenz verleiht. Die Bewirtschaftung erfolgt nachhaltig und zunehmend mit biologischer Ausrichtung. Der Grundwein reift ausschließlich im Edelstahltank, um die Besonderheit der Lage unverfälscht einzufangen. Auf den biologischen Säureabbau wird konsequent verzichtet, was für eine lebendige, präzise Säurestruktur sorgt. Nach der Flaschengärung ruht der Champagner fünf Jahre auf der Hefe, bevor er als Brut Nature vollständig ohne Dosage abgefüllt wird.

In der Nase zeigt sich O.G. zunächst etwas verhalten, gibt dann aber rasch reife Zitronenschale, Orangenschale, Kamille und einen zarten Hauch Butter preis. Noten von Pfirsich und Grapefruit runden das Aromabild ab. Am Gaumen überzeugt er mit feiner, cremiger Perlage, straffer Frische und jener charakteristischen Kreide-Salz-Note, die Oger so unverwechselbar macht. Der Körper ist rund und einladend, dabei strukturiert genug für einen langen, animierenden Abgang. Stilistisch vermittelt er zwischen der kargen Präzision von Le Mesnil und der opulenteren Seite Ogers, und mit etwas Kellerzeit dürfte er noch weiter aufblühen.

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 Chétilons. 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 Chétilons 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 Chétilons. 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