VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE MSNL GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2012

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
Limette
Grüner Apfel
Biskuit
Brioche
Butter
Honig
Mandel
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil
Alter der Reben	durchschnittlich über 30 Jahre alt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023
Jahresproduktion	3.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100

Der Champagner MSNL 2012 von J. L. Vergnon ist ein reinsortiger Blanc de Blancs Grand Cru aus Le Mesnil-sur-Oger, einem der ikonischsten Chardonnay-Dörfer der Côte des Blancs. Die Trauben stammen ausschließlich aus den beiden benachbarten Parzellen Les Chétillons sowie dem unmittelbar südlich angrenzenden Les Mussettes. Den MSNL vinifiziert das Haus nur in außergewöhnlichen Jahrgängen, und 2012 gilt in der Champagne als ein eben solcher. Heute führen Didier und Brigitte Vergnon das Weingut gemeinsam mit Önologe Christophe Constant.

Die Reben wurzeln im typischen Kreide- und Kalkboden von Le Mesnil-sur-Oger, der dem Chardonnay seine unverwechselbare Mineralität verleiht. Das Weingut arbeitet biologisch, verzichtet auf Chaptalisierung sowie auf den biologischen Säureabbau und bewahrt so die natürliche Spannung der Trauben vollständig. Der Grundwein reift in Edelstahltanks, was die Frische und Präzision des Chardonnays betont. Vor dem Degorgieren ruhte der Champagner viele Jahre auf der Hefe; die Dosage fällt äußerst gering aus.

Im Glas leuchtet er in strahlendem Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Die Nase ist einladend und vielschichtig: Honig, geröstete Mandel und zarte Buttercreme verbinden sich mit Zitrusschale, grünem Apfel und feinen Brotaromen. Eine prägnante Salzigkeit zieht sich als roter Faden durch. Am Gaumen zeigt er sich generös und füllig, mit samtiger Textur, feinem Mousseux und einer frischen, kreidigen Mineralität, die den langen, salzigen Abgang trägt.

Zu Austern, Hummer, feinen Meeresfrüchten oder einem gereiften Comté entfaltet der MSNL 2012 seine ganze Stärke. Trotz seiner üppigen Reife besitzt er noch beachtliches Reifepotenzial und wird mit weiteren Jahren an Tiefe und Komplexität gewinnen. Eine pure Essenz der besten Lagen der Côte des Blancs, in einem der großen Champagnerjahrgänge.

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