

# VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION 2020



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Stein  
Quitte  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Akazienblüte

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2020 mit 20%  
Reservewein aus 2019  
Weinberge in Le Mesnil  
sur Oger, Oger und  
Avize  
**Alter der Reben**  
von 1980 bis 2000  
gepflanzt  
**Anbau**  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

Reinzuchtheife  
Verzicht auf Filtration  
und Schöning  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

20% aus dem Vorjahr

**Dauer Hefelager**

75 Monate

**Dosage**

5 Gramm / Liter

**Degorgiert**

November 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

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 reintonig, 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.

# 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.

## 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.



## 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.

## 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.

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