VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE ÉLOQUENCE
GRAND CRU BLANC DE BLANCS 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

Zitrone
Grapefruit
Aprikose
Reife Birne
Weiße Blüte
Brioche
Toast
Mandel

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

charakterreich
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020 mit 20% Reservewein aus dem Vorjahr
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	42 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2024
Jahresproduktion	15.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	90/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	18,5/20
Tim Atkin MW	92/100

Der Champagner Éloquence entsteht im Herzen von Le Mesnil-sur-Oger, einer der großen Chardonnay-Gemeinden der Côte des Blancs, und ist ein Blanc de Blancs aus reinem Chardonnay. Die Trauben stammen aus Grand-Cru-Lagen in Le Mesnil, Oger und Avize, von Reben mit beachtlichem Alter. J. L. Vergnon ist hier seit fast zwei Jahrhunderten verwurzelt, zunächst als Händler und erst seit den 1950er Jahren als eigenständiger Produktionsbetrieb. Heute führt der junge Clément Vergnon das kleine Gut, beraten vom langjährigen Kellermeister Christophe Constant. Éloquence ist die knapper dosierte Variante des Champagners Conversation, ebenfalls im Sortiment, und stellt Terroir und Säure in den Vordergrund

Unter einer dünnen Humusschicht liegt in Le Mesnil reine Kreide, die den Reben gleichmäßig gespeichertes Wasser spendet und den Weinen ihre mineralische Klarheit verleiht. Die Lagen werden naturnah bewirtschaftet, im Keller arbeitet das Team zurückhaltend. Der Grundwein reift im Edelstahltank, ein Teil der Reserveweine dagegen im Holzfass, was dem Champagner zusätzliche Tiefe verleiht. Typisch für Vergnon ist der bewusst unterbundene biologische Säureabbau, der die rassige Frische bewahrt. Nach einigen Jahren auf der Hefe wird sehr knapp dosiert, ganz im Sinne eines Extra Brut.

In der Nase liefert treffen beim Éloquence Zitrusfrüchte, allen voran Grapefruit und Zitrone, auf Mandel, reife Birne und einen Hauch weißer Blüten, dazu feine Anklänge von Brioche aus dem Hefelager. Am Gaumen verbindet sich straffe, klar gezeichnete Säure mit einer cremigen Mousse und einer kreidig-salzigen Textur, die dem Champagner Spannung und Druck gibt. Der Abgang bleibt lang, kühl und mineralisch. Ein Blanc de Blancs für Freunde von Frische und Präzision, der mit etwas Reife noch spannender wird.

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