

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



## 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  
Aprikose  
Reife Birne  
Weiße Blüten  
Brioche  
Kieselstein  
Getoastetes Brot  
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**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2020 mit 20%  
Reservewein aus dem  
Vorjahr  
Weinberge in Le Mesnil  
sur Oger, Oger und  
Avize  
von 1980 bis 2000  
gepflanzt  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

Reinzuchtheife  
Verzicht auf Filtration  
und Schöning  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

nicht durchgeführt  
Edelstahltank  
20% aus dem Vorjahr  
42 Monate  
2 Gramm / Liter  
November 2024  
15.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100

**Parker Wine Advocate** 90/100

**Eichelmann** 4/5

**Bettane & Desseauve** 16,5/20

**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 k Reidig-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 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.

<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