VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE MURMURE
PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

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
Grüner Apfel
Kräuter
Weiße Blüte
Kandierte Früchte
Kieselstein
Kreide
Weißbrot

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2021 (80%), 2020 und 2019
Weinberg	Weinberge in Vertus und Villeneuve
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	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2025
Jahresproduktion	7000 - 8000

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	88/100
Eichelmann	5/5
Jancis Robinson	16/20
Bettane & Desseauve	14/20

Der Champagner Murmure von Champagne J. L. Vergnon ist ein konsequenter Blanc de Blancs aus der Côte des Blancs, der sich der puren Chardonnay-Identität verschrieben hat. Die Trauben für diese Cuvée stammen aus etwa gleich großen Premier Cru-Lagen in den Nachbardörfern Vertus und Villeneuve, die mit ihren kreidereichen Böden das mineralische Rückgrat für diesen Champagner bilden. Der Name ist Programm, denn Murmure flüstert leise und eindringlich von der Finesse und Klarheit seines Terroirs. Das Weingut J. L. Vergnon wird heute von Didier Vergnon und seinem Sohn Clément in der vierten und fünften Generation geführt und zählt zu den herausragenden Erzeugern der Côte des Blancs.

Die rund 30 Jahre alten Reben wurzeln tief in den Kreideböden der sanften Hänge und profitieren von der Ostexposition ihrer Lagen. Das Weingut ist HVE-zertifiziert und bewirtschaftet seine Weinberge nachhaltig mit dem Ziel, ausgewogene und vollreife Trauben zu ernten, die ohne Chaptalisierung auskommen. Nach der schonenden Handlese werden die Trauben in einer traditionellen vertikalen Presse gepresst. Die Vinifikation erfolgt zur Hälfte in Edelstahltanks und zur Hälfte in mehrfach genutzten Holzfässern, wobei die spontane Gärung mittels wilder Hefen stattfindet. Auf einen biologischen Säureabbau wird konsequent verzichtet, um die natürliche Frische und Spannkraft des Chardonnays zu bewahren. Nach mehrjährigem Hefelager wird der Murmure ohne jegliche Dosage als Brut Nature abgefüllt, was seine authentische Charakteristik noch deutlicher hervortreten lässt.

In der Nase zeigt sich der Murmure präzise und zugespitzt mit intensiven Zitrusnoten, die an frisch geschälte Zitrone und Limette erinnern. Dazu gesellen sich zarte Kräuternuancen von Minze und frischen Gräsern sowie ein deutlich mineralischer Eindruck, der an feuchten Kalkstein denken lässt. Am Gaumen entfaltet sich ein straffer, spannungsreicher Auftakt, der sich mit lebendiger Frische und einer fast vibrierenden Energie präsentiert. Die Textur wirkt gleichzeitig filigran und straff, durchzogen von einer kräftigen Mineralität, die dem Wein Rückgrat und Geradlinigkeit verleiht. Der Abgang ist lang, kreidig und von einer delikaten Salzigkeit geprägt, die noch lange nachklingt. Dieser Champagner verkörpert die energiegeladene, geradlinige Stilistik der Côte des Blancs in Reinform und besitzt genügend Struktur, um auch über einige Jahre im Keller an Komplexität zu gewinnen.

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