

1997

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

BRUT

Dans une région viticole aussi septentrionale que la Champagne, la culture de la vigne peut être parfois très délicate, une météorologie peu clémente pouvant rendre la maturation du raisin difficile. Au contraire, si le climat est favorable, le vigneron est récompensé par des vins incomparables : cet effet millésime très marqué caractérise la viticulture du Nord.

Lors des années d'exception, Jacquesson procède à l'assemblage de certains de ses meilleurs foudres de Grands Crus, auxquels s'ajoutent parfois les plus belles parcelles de Dizy, classées Premiers Crus, et se dispense de l'apport de vins de réserve. Le vin obtenu se veut l'expression du caractère unique et admirable de la récolte.

1997

*MILLESIMÉ, ÉE (millezime) adj. : Qui porte un millésime.
Champagne millésimé, sans mélange, d'une année remarquable.
(Le Robert, Édition 1997)*

L'année viticole est marquée par une succession d'accidents climatiques. Un début d'hiver très froid détruit une partie des bourgeons, la fin de l'hiver se révélant au contraire particulièrement douce et permettant un départ rapide de la végétation.

Des gelées de printemps affectent ensuite près du quart du vignoble alors que la floraison intervient pendant une période très fraîche arrosée par des précipitations trois fois supérieures à la normale. Les attaques de mildiou sont très violentes et des orages de grêle ponctuent le mois d'août. Heureusement, septembre, sec, ensoleillé, et avec des nuits très fraîches, sauve le millésime. Nous débutons la cueillette le 18 Septembre, sous le soleil, et la qualité des moûts est excellente : 10 °5 d'alcool potentiel et plus de 8,5 gr/l d'acidité.

Dès la fin novembre, les premières dégustations de nos vins clairs vinifiés en foudres font apparaître une belle homogénéité qualitative. Après un soutirage sommaire, les lies fines conservées sont bâtonnées durant trois mois et les vins clarifiés au froid de la fin d'hiver. Les dégustations qui suivent confirment nos premières impressions : de la matière, du gras et une belle complexité. Fin mai, la décision est prise de retenir pour l'assemblage final la parcelle d'Ay Vauzelle Terme (28%), une sélection de pinots noirs de Verzenay (17%), la parcelle de Oiry Champ Braux (35%) ainsi qu'une sélection de chardonnays d'Avize (9%) et de Chouilly (11%).

Le 6 Juillet 1998, sans aucune filtration préalable, le tirage produit 8.086 bouteilles et 500 magnums de **Jacquesson 1997**.



In a wine region as far north as Champagne viticulture can sometimes prove a delicate matter, as inclement weather conditions can complicate the ripening process. By contrast, when the weather is good, the vineyard manager is rewarded by wines of incomparable quality. It is this very accentuated vintage character that sets northerly viticulture apart.

Only in an exceptional year does Jacquesson create an assemblage of some of its best casks from Grand Cru vines, to which we sometimes add the best parcels of Dizy, all classified as Premier Cru, to create a vintage wine aiming to give full expression to the unique, outstanding character of the year in question.

Difficult weather patterns characterised the 1997 vintage. Very cold conditions at the beginning of winter destroyed many buds, but by contrast the end of the season was very mild, allowing vegetation to grow earlier than usual. Later, spring frosts damaged almost one quarter of the vineyards and flowering took place during a very cool period, which was also three times wetter than usual. August was punctuated by violent hailstorms and there were also severe attacks of mildew. Fortunately, a dry, sunny September with very cool nights saved the vintage. We began harvesting on 18th September in sunshine and the quality of the musts was excellent: 10.5 ° of potential alcohol with an acid reading of 8.5 gr/l.

Starting at the end of November, our first tastings of the *vins clairs* vinified in casks already showed a high standard of quality throughout the regions and the grape varieties. The wines were racked promptly in order to retain the fine lees and to allow three months of weekly lees stirring. Thereafter, we took advantage of the last cold days of winter to clarify the wines naturally. The tastings that followed confirmed our first impressions: full-bodied, rich, and showing a beautiful complexity. At the end of May we decided to use for the *assemblage* the Pinots Noirs from Ay Vauzelle Terme (28%), a selection of Pinots Noirs from Verzenay (17%), the Chardonnays from Oiry Champ Braux (35%), as well as a selection of Chardonnays from Avize (9%) and Chouilly (11%).

On 6th July 1998 bottling took place without any prior filtration to produce 8,086 bottles and 500 magnums of **Jacquesson 1997**.