

## JACQUESSON



68, rue du Colonel-Fabien

51530 Dizy

Tél. 03 26 55 68 11 - Fax. 03 26 51 06 25

info@champagnejacquesson.com

www.champagnejacquesson.com

Créée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la maison connut un succès certain avant de s'effacer dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Appartenant depuis plusieurs décennies à la famille Chiquet, elle est devenue progressivement le porte-drapeau du champagne de connaisseurs, traduisant avec une incroyable fidélité le potentiel des terroirs qu'elle illustre, limitant les dosages au strict minimum, faisant vieillir ses cuvées le temps qu'il faut avant de les proposer à la vente. Les vins possèdent ainsi toujours un caractère affirmé qui peut parfois surprendre, du rosé très intense au magnifique blanc d'Avize. Absolument remarquable, le brut non millésimé est numéroté : ainsi la cuvée 733 correspond-elle à des vins de base majoritairement issus du millésime 2005.

### CUVÉE 733

**Blanc Brut | 2009 à 2013 | 34 € 18/20**

À notre sens l'un des meilleurs, sinon le meilleur brut non millésimé actuellement disponible. Notes magnifiques de zeste d'agrumes s'associant avec vivacité au caractère très vineux du champagne, grande fraîcheur, consistance, intensité et parfait équilibre !

### DÉGORGEMENT TARDIF 1990

**Blanc Brut | 2009 à 2020 | 155 € 19/20**

La robe est d'une incroyable jeunesse et annonce une bouteille d'une exceptionnelle vitalité allée à une pureté d'expression éblouissante. Sans dosage, ce vin étincelant et énergique est de ceux qui ne s'oublient pas.

### DIZY TERRES ROUGES 2004

**Rosé Brut | 2009 à 2015 | 55 € 17,5/20**

Toujours d'une robe rappelant celle des clai-rets bordelais (rose-rouge), vineux et profond, cette étonnante cuvée trouve avec le grand millésime 2004 une expression à sa mesure, alliant vinosité et finesse, fruité intense et complexité aromatique.

### MILLÉSIME 2000

**Blanc Brut | 2009 à 2015 | 75 € 16,5/20**

Caractère vineux très affirmé, avec un caractère aromatique puissant qu'on peut laisser affiner par un carafage, ouvrant sur une bouche onctueuse, profonde et tapissante, qui sera à l'aise en accompagnement d'une volaille.

Production totale annuelle : 350 000 bt.

Visite : Du lundi au jeudi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30. Sur rendez-vous.

## Les meilleurs vins

### > LES MEILLEURS BRUTS MILLÉSIMÉS

Jacquesson, Champagne, Dégorgement Tardif, 1990  
 Egly-Ouriet, Champagne, Brut Millésimé, 1999  
 De Sousa, Champagne, Grand cru Caudalies, 2003

### > LES MEILLEURS BRUTS SANS ANNÉE

Larmandier-Bernier, Champagne, vieille vigne de Cramant grand cru extra-brut  
 Jacquesson, Champagne, cuvée 733  
 Jacques Selosse, Champagne, Contraste grand cru  
 Egly-Ouriet, Champagne, Brut blanc de noirs vieilles vignes grand cru Les Crayères  
 Veuve Fourny, Champagne, R extra-brut  
 Bollinger, Champagne, Brut Spécial Cuvée

### > LES MEILLEURS BRUTS ROSÉS SANS ANNÉE

Leclerc Briant, Champagne, Rubis des Noirs  
 Jacques Selosse, Champagne, Brut Rosé  
 De Sousa, Champagne, cuvée des Caudalies rosé  
 Charles Heidsieck, Champagne, Rosé réserve

### > LES MEILLEURS BLANCS EN CUVÉE DE PRESTIGE

Salon, Champagne, Brut Millésimé, 1996  
 Roederer, Champagne, Cristal, 2002  
 Krug, Champagne, Vintage, 1998  
 Veuve Clicquot-Ponsardin, Champagne, Cave Privée, 1990  
 Charles Heidsieck, Champagne, Blanc des Millénaires, 1995

### > LES MEILLEURS ROSES EN CUVÉE DE PRESTIGE

Veuve Clicquot-Ponsardin, Champagne, Cave Privée rosé, 1989  
 Bollinger, Champagne, Grande Année Rosé, 2002  
 Laurent-Perrier, Champagne, Grand Siècle Alexandra rosé, 1998  
 Billecart-Salmon, Champagne, Élisabeth Salmon Rosé, 2000

## L'actualité des millésimes

La plus importante question d'actualité pour la Champagne est : comment produire plus de vin pour satisfaire une demande mondiale insatiable sans affaiblir la qualité ? La révision, comme on dit sur place, de l'aire de production, entendez son augmentation aussi intelligente que possible, semble une réponse bien adaptée.

Quelques nouveaux villages viennent d'y être intégrés, tandis que tous ceux qui font partie de la délimitation actuelle réétudient leur cadastre. En attendant, tous, producteurs individuels, coopératives ou maisons de négoce, se réjouissent de leur prospérité actuelle et en profitent pour augmenter leurs marges. Le brut sans année rosé bénéficie particulièrement de l'engouement international pour cette couleur, mais pose un problème technique majeur : il faut vinifier encore plus de bon vin rouge malgré un climat qui ne permet pas de les réussir aussi riches en couleur qu'on le souhaite et malgré l'apparition inquiétante de nombreux faux goûts, qu'on retrouve d'ailleurs en Bourgogne et ailleurs, liés à la présence de champignons microscopiques jusqu'ici inconnus dans le raisin.

Le marché commence à distribuer les BSA à base du millésime 2006, qui demandaient plus de travail d'équilibre en vin de réserve que ceux à base de 2005. Les vins millésimés passent progressivement du superbe 2002, au 2003 très peu abondant et marqué par la canicule, et au 2004 fin et équilibré, particulièrement en blanc de blancs.

2005 ne sera sans doute pas commercialisé avant 2010 ou 2011 en raison d'une réelle diminution des ventes, dont on ne se plaindra pas car elle permet un plus long affinage sur lies dans les caves champenoises.

Les cuvées de prestige se répartissent sur un large choix d'années et rappellent que la Champagne est aujourd'hui le seul vignoble de France à commercialiser des vins de dix ans d'âge comme l'excellent 1998, et parfois même des plus vieux comme les fameuses collections de Krug ou œnothèque de Dom Pérignon. Quant au style général des vins, on ne peut que se réjouir de la tendance actuelle à moins les doser avant mise, même si trop de producteurs restent encore fidèles à des dosages supérieurs à dix grammes.





BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND  
GUIDE DES  
VINS  
DE FRANCE  
2010



Minerva