Marianne
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 143515

Date : 08/14 SEPT 17
Page de l'article : p.76

photos dr

CHAMPAGNE JACQUESSON À DIZY

DES BULLES QUI ONT LA GUEULE DE L'ENDROIT

La maison Jacquesson, l'une des plus anciennes de la vallée de la Marne et la préférée de Napoléon Ier, est désormais la référence pour les amateurs de champagnes sensibles à la dimension de cru originel. Tout en conservant son activité de négoce, misant sur la qualité et la précision des terroirs, Laurent et Jean-Hervé Chiquet, qui président à la destinée de cette glorieuse enseigne, maintiennent une production fidèle aux valeurs vigneronnes. Jacquesson a ainsi renoncé à certains fournisseurs, geste aussi rare que méritoire en Champagne étant donné la concurrence sauvage autour du moindre grain de raisin qui traîne. Tout en continuant à élaborer des champagnes d'assemblages, réputés pour leur finesse et leur tranchant, Jacquesson pousse loin l'expression des sols dans une logique bourguignonne de cuvées sélectionnées à la parcelle. Des vins de garde pour la gastronomie, comme la cuvée « Corne Bautray », en blanc de blancs (100 % chardonnay), une en blanc de noirs (100 % pinot noir), « Vauzelle Terme », et le superbe « Dizy Terres rouges », rosé de saignée (pinot noir et pinot meunier), d'une intensité et d'une nervosité séduisantes. Un vrai rosé de gastronomie qui se distingue des jus à la mode et donne une parfaite réplique à table aux plats les plus nobles. ■

Jacquesson, 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy. Tél. : 03 26 55 68 11. Jacquesson extra brut cuvée « 737 » : 37,50 €, et cuvée « 740 » : 44 €. Cuvée « Vauzelle Terme » : 139,90 €. Sur le Net.

Tous droits réservés à l'éditeur