



Modestes ou réputées,
certaines maisons de
champagne se sont
faites sur un nom.
Elles s'appellent Alfred
Gratien, Jacquesson,
Drappier, Lilbert et
Taittinger et elles
perpétuent avec
élégance une certaine
idée de leur terroir.

PAR PÉRICO LÉGASSE



JACQUESSON : DIVERSITÉ, FIDÉLITÉ, FRATERNITÉ

De tous les producteurs de champagne qu'il nous a été donné de rencontrer, Jean-Hervé et Laurent Chiquet sont ceux dont le discours est le plus respectueux du concept de l'appellation d'origine. A la tête de Jacquesson depuis plus de trente ans, les deux frères n'ont eu de cesse de sonder, d'écouter et de sentir la géographie champenoise pour y déceler les nuances et les expressions sur lesquelles se fondent l'identité d'un cru. La Champagne assemble ses vins pour contourner la rigueur du climat et l'austérité de l'environnement, mais n'est-ce pas aussi le sacerdoce du vin de France de toujours, dire là où il est né ? Nous préférons le paysan en sabots qui partage sa soupe au petit marquis poudré qui joue de son étiquette à la cour. C'est donc dans le culte de sa diversité parcellaire que cette maison assoit sa réputation et trouve la vertueuse originalité de ses vins. La cuvée « 742 » déploie un panel aromatique saisissant. Assemblage de plusieurs parcelles d'un même millésime enrichi de vins de réserve, ce champagne au style très trempé résume l'esprit Jacquesson. Un vin fascinant où l'âme du cru dépasse la bulle dans son intégrité bachique pour nous offrir des émotions d'une grande pureté sur l'intensité du fruit comme sur l'élégance des arômes. Un champagne remarquable. ■

Jacquesson, 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy.
Tél. : 03 26 55 68 11. Jacquesson Cuvée n° 742 : 45 €. Vente en ligne.
champagnejacquesson.com/fr

