

Champagne Jacquesson



Célèbre au XIXème siècle, reprise en 1974 par les frères Chiquet,

Laurent et Jean-Hervé, la maison est devenue progressivement le porte-drapeau du champagne d'œnologues avertis, traduisant avec une incroyable fidélité le potentiel des terroirs qu'elle illustre avec une profonde âme vigneronne. Les vins sont vinifiés en foudre de chêne et le choix intransigeant du meilleur est le maître mot. Cette qualité de matière associée aux longs vieillissements limite drastiquement le dosage. On ne saurait trop recommander toutes les cuvées de la maison aux amateurs de grands champagnes vintiques, intenses, riches, profonds et racés. Chaque nouvelle cuvée 700 aujourd'hui 743 est une création majeure dans la gamme, toutes les attentions lui sont portées au détriment parfois de sacrifices, elle patiente aussi ensuite sur bouchon liège afin de réapparaître en version DT (dégorgement tardif). Aussi, les fameux parcelles à l'ultime réverbération sont issus de Dizy (Corne-Bautray, chardonnay), Aÿ (Vauzelle-Terme, pinot noir) et Avize (Champ-Caïn, chardonnay), ils ne sont conçus que lorsque la situation identitaire est optimale, à ce titre, les 2009 sont d'une chaleur vive exemplaire à la profondeur interminable. Grandiose.
champagnejacquesson.com

LE MAGNUM
HORS-SÉRIE

LES MEILLEURS VINS, TOUS LES ANS

LE NOUVEAU

**bettane +
desseauve**

2021

LES 1 000 PILIERS DE VOTRE CAVE +
NOS DÉCOUVERTES
+ LA BONNE ÉCONOMIE DES PETITS PRIX +
LES GÉNIES DU VIN
+ TROIS ÉQUIPES DE FRANCE
IMBATTABLES (ENFIN) ★
NOS ÉTOILES
+ LES BONS, RÉGION PAR RÉGION

M 0437 - H - F - 14,90 € - RD
HORS-SÉRIE EN MAGNUM
ISSUE 001 - #1