



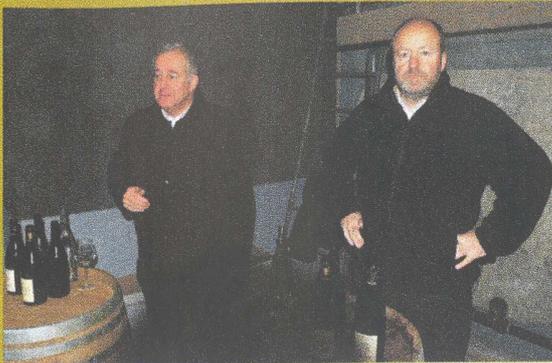
# Exclusif Champagne



Guide 2014



Jean-Michel Garnier



# JACQUESSON

VALLÉE DE LA MARNE



Créée en 1798 par Memmie Jacquesson, la maison connaît des hauts et des bas avant d'être reprise en 1974 par la famille Chiquet. Jean Hervé et Laurent gèrent depuis 20 ans cette maison dont le vignoble de 30 hectares se répartit sur les Crus d'Aÿ, Dizy, Hautvillers et Mareuil sur Aÿ pour la Vallée de la Marne et dans la Côte des Blancs, Avize et Oiry. La maison présente la particularité de numéroter ses BSA à partir de la référence des vins d'assemblage. Les commentaires de l'année dernière sont encore dépassés par la qualité des quatre cuvées présentées cette année, dont trois nouveaux millésimes parcelaires qui touchent à l'excellence.

**Réception et visite :** sur rendez vous du lundi au jeudi 8h-12h et 13h30-17h30  
**Contact :** info@champagnejacquesson.com  
**Vente au domaine :** Non **Type :** NM  
**Adresse :** 68 rue du Colonel Fabien, 51530 Dizy  
**Tél :** (33) 326 55 68 11 **Site :** champagnejacquesson.com  
**Association :** Trait-d-Union



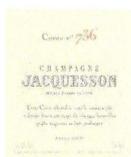
## - CUVÉE 736 -



### La dégustation :



- Robe or clair lumineuse. De très fines bulles. Color-Tint : light gold / Brightness : bright / Sparkling Bubbles : very thin
- Nez intense marqué par une forte minéralité. Des notes de fleurs blanches s'expriment avec élégance, suivies par des arômes de fruits bien cuits. Une touche mentholée se fait discrète après aération. Smell-bouquet : Elegant - Mineral - intense / Nose aroma : white flowers - cooked fruits / Nose hints : mint
- Superbe équilibre en bouche, puissance et légèreté s'accordent parfaitement. La très fine bulle forme une texture aérienne. Le dosage adapté accentue la pureté de l'expression aromatique. La fraîcheur est constante jusqu'à la finale. Mouth : Ethereal - well balanced dosage - balanced - Powerful - pure - fresh - Elegant - harmonious / Mouthfeel : Ethereal / Final Taste : fresh



Dégustée le 27 avril 2013  
 Dégorgée en octobre 2012



Dosage	Acidité	Alcool	Millesime
1,5 g/l	5,1 g/l	12°	nc

### Accord mets et vin

Poissons - Poisson blanc à la crème

### Cépages

53% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier (Avize, Oiry, Aÿ, Dizy, Hautvillers) base vendange 2008 (34% de vins de réserve) vinifié en foudres

### Équilibre Gustatif



- Catégorie prix : C
- Production : 252992

Jacquesson

## - AVIZE CHAMP CAÏN 2004 -



### La dégustation :



- Robe paille aux légers reflets verts, très fines bulles. Color-Tint : straw yellow / Color-glints : pale green / Sparkling Bubbles : very thin
- Nez expressif et intense, une superbe minéralité englobe des arômes d'agrumes confits, une touche pâtissière complète l'expression. Smell-bouquet : Expressive - Mineral - intense / Nose aroma : citrus - candied fruit / Nose hints : pastries
- Une superbe texture soyeuse, une belle matière dans une structure finement ciselée. L'expression est mature mais avec un niveau de fraîcheur incroyable. Encore un millésime superbement élaboré par la Maison. Mouth : fresh - maturity - harmonious / Mouth structure : Chiseled / Mouthfeel : silky



Dégustée le 29 juillet 2013  
Dégorgée en octobre 2012



Dosage	Acidité	Alcool	Malo
1,5 g/l	4,3 g/l	12°	oui

### Accord mets et vin

Viandes Blanches - Filet de veaux en cocotte à la crème et aux morilles

### Cépages

100% Chardonnay (Avize, "Champ Cain", 1,3 hectares plantés en 1962), vinifié en foudres

### Équilibre Gustatif



- Catégorie prix : E
- production : 9012

Jacquesson

## - AY VAUZELLE TERME 2004 -



### La dégustation :



- Robe or intense aux reflets cuivrés, de très fines bulles. Color-Tint : gold / Color-glints : copper / Brightness : intense / Sparkling Bubbles : very thin
- Nez d'une grande intensité, riche et complexe. Notes d'amandes fraîches et arômes de fruits jaunes, touche minérale. Smell-bouquet : intense - complex - rich / Nose aroma : almond - yellow fruits / Nose hints : Mineral
- La richesse de ce vin est confirmée en bouche. Une belle vinosité très équilibrée avec une expression aromatique dominée par des notes de pêches. L'ensemble est finement ciselé. Une grande fraîcheur nous accompagne jusqu'à la finale onctueuse et de grande longueur. Mouth : balanced - vinous - fresh - Attractive - rich - harmonious / Mouth structure : Chiseled / Taste : peach / Final Taste : long finish - fresh - gourmand

Encore une petite merveille élaborée par la Maison.

Dégustée le 12 avril 2013  
Dégorgée en octobre 2012



Dosage	Acidité	Alcool	Malo
1,5 g/l	4,6 g/l	12°	oui

### Accord mets et vin

Volailles - Aiguillettes de canard aux pêches

### Cépages

100% Pinot Noir (Ay, "Vauzelle Terme", 30 ares plantés en 1993), vinifié en foudre

### Équilibre Gustatif



- Catégorie prix : E
- production : 2360

Jacquesson



## - DIZY CORNE BAUTRAY 2004 -



### La dégustation :



- Robe or brillante et lumineuse, de fines bulles. Color-Tint : gold / Brightness : bright / Sparkling Bubbles : small

- Nez intense et expressif, une touche florale introduit des notes d'oranges confites. Une fine note boisée bien intégrée rejoint des arômes de pâte d'amande. Smell-bouquet : Expressive - intense / Nose aroma : frangipane / Nose hints : floral - well-integrated woody

- La bouche est riche et puissante, le niveau de fraîcheur est fabuleux. Structure ciselée qui développe le relief de l'expression aromatique. La finale est puissante et persistante. Bref une cuvée merveilleuse. Mouth : Powerful - fresh - aromatic - rich / Mouth structure : Chiseled / Final Taste : generous - Long lasting



Dégustée le 24 juin 2013  
Dégorgée en octobre 2012



Dosage	Acidité	Alcool	Malo
0 g/l	5,1 g/l	12°	oui

### Accord mets et vin

Crustacés - Ragoût de homard

### Cépages

100% Chardonnay (Dizy, "Corne Bautray" 1 hectare planté en 1960), vinifié en foudres

### Équilibre Gustatif



- Catégorie prix : E
- production : 4840

