

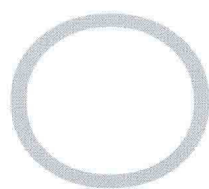
Champagne Jacquesson

LES FRÈRES

CHIQUET

JEAN-HERVÉ ET LAURENT CHIQUET ONT FAIT
DE JACQUESSON, EN VINGT ANS, UN CHAMPAGNE
RARE, EN QUALITÉ COMME EN QUANTITÉ,
ORIGINAL ET TRÈS PRISÉ DES CONNAISSEURS.

PAR SYLVIE BONIN
PHOTOS LEIF CARLSSON



n n'est pas aux États-Unis, mais en Champagne, on voit moins grand. Ce ne sont pas les Jackson Five, mais

les Jacquesson Two : Jean-Hervé et Laurent Chiquet, les deux frères inséparables qui mettent en musique le Champagne Jacquesson. Si la maison a été fondée il y a plus de deux cents ans, c'est à la génération de leur père qu'elle est arrivée dans le giron familial.

Le fondateur, Mémme Jacquesson – qui doit son prénom au premier évêque, canonisé, de Châlons-en-Champagne – est négociant en vins, comme son père, quand il produit son premier vin mousseux. C'est ainsi que la maison de champagne Jacquesson & Fils voit le jour en 1798 à Châlons et connaît un succès grandissant... jusqu'au plus haut niveau : Napoléon I^{er}, qui apprécie *"le bouquet et la saveur fruitée d'une flûte de Jacquesson"*, s'en fait servir au lendemain de la victoire de Wagram et à son mariage avec Marie-Louise.



En 1809, l'empereur, en visite à Châlons, décerne à Mémme Jacquesson une médaille d'or pour *"la beauté et la richesse de ses caves"*. C'est un autre empereur, son neveu, Napoléon III, qui remet en ce même lieu en 1863 la Légion d'honneur à son fils : Adolphe Jacquesson a développé les ventes (800 000 bouteilles, dont 500 000 à l'exportation) et amélioré les techniques, tant à la vigne, avec l'aide du Dr Guyot qui a donné son nom à une taille particulière, qu'à la cave, avec l'invention en 1844 du muselet et de sa plaque, toujours utilisés par les producteurs et collectionnés par les *"placomusophiles"*...

Abandonnée par la famille après la mort précoce des deux fils d'Adolphe Jacquesson, la maison de champagne est rachetée en 1925 par Léon de Tassigny, courtier renommé, qui la transporte à Reims. Elle est reprise en 1974 par Jean Chiquet, qui l'installe au cœur de son propre vignoble à Dizy, à 3 kilomètres au nord d'Épernay.

Issu d'une lignée de Champenois viticulteurs qui remonte à plusieurs siècles, Jean Chiquet avait plus la fibre d'un négociant talentueux que d'un vigneron passionné. Il était fier de produire 500 000 à 600 000 bouteilles par an. Ses fils ont fait le choix inverse, privilégiant la recherche de la qualité optimale à celle de la quantité : *"Ce ne sont pas les gros volumes qui nous intéressent. Nous produisons aujourd'hui seulement 300 000 bouteilles. Nous sommes devenus l'une des plus petites maisons de champagne, c'est un recroquevillement !"* plaisantent-ils.

Jean-Hervé (né en 1957) et Laurent (né en 1961) ont grandi à Dizy, au milieu des vignes qui lèchent la maison familiale, devenue le siège du Champagne Jacques-



JEAN-HERVÉ, L'AÎNÉ
EST À GAUCHE ET
LAURENT CHIQUET À
DROITE. ILS ONT
GRANDI TOUS LES
DEUX À DIZY, AU
MILIEU DES VIGNES.



son. Jean-Hervé était plus motivé par le concret que par les études. Après son bac et son service militaire, son père l'envoie travailler six mois au Crédit Agricole à Reims : "J'étais une taupe ! Cela m'a été drôlement utile par la suite de comprendre de l'intérieur comment fonctionnait une banque..." Après, il est "rentré à la maison", où il est passé par tous les postes. Mais le père et le fils n'avaient pas la même vision des choses : "Le jour de mon arrivée, le 19 septembre 1978, le lendemain de mes 21 ans, on dégorgeait le millésime 1973. Il était tellement bon que j'ai suggéré qu'on en garde quelques bouteilles pour plus tard... une proposition

"Notre but est de faire toujours mieux, et pas de faire plus. Nous n'aurons jamais assez d'une vie pour arriver à ce qu'on veut..."

qui a été accueillie fraîchement par mon père ! Moi j'aimais l'idée que grâce à notre terroir fabuleux, on pouvait rêver d'être champion du monde, mais lui rêvait plutôt d'atteindre le million de bouteilles. Or mon père avait une personnalité affirmée et autoritaire, la discussion n'était pas facile..."

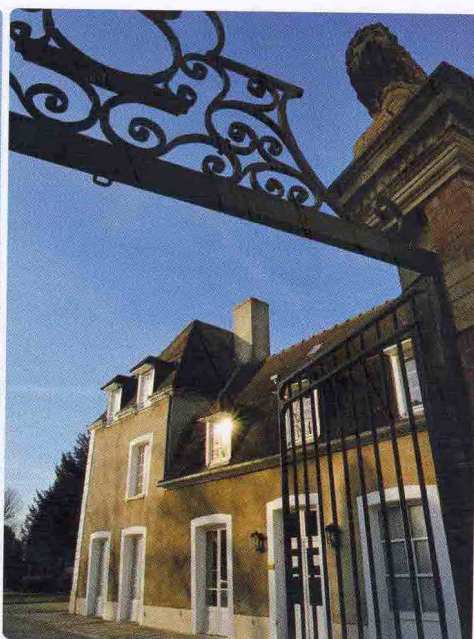
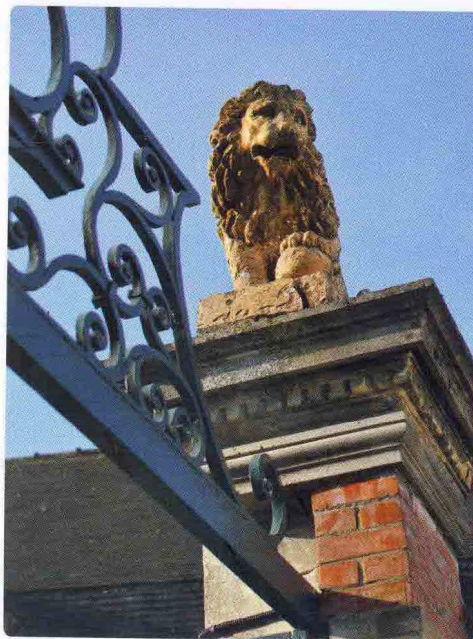
Laurent, son second fils, n'envisage pas au départ de travailler dans la maison familiale. Il part à Paris faire l'École spéciale d'architecture. "C'est à ce moment-là qu'une grande complicité s'est établie avec Jean-Hervé, se souvient-il. Nous discutons beaucoup ensemble, nous avons la même vision du champagne et de la stratégie que nous aimerions développer... En troisième année d'école, j'ai eu envie de venir travailler dans la maison familiale avec mon frère, mais mon père m'a dit : "Tu as voulu faire des études d'architecte, tu les termines !" J'ai donc fini mes cinq années d'études pour passer le diplôme et je suis entré dans la maison en 1986. Il nous a fallu deux ans pour convaincre notre père de changer de philosophie : chercher à faire bon plutôt qu'à faire beaucoup."

Leur père meurt en 1990, à 60 ans, laissant la maison à ses deux fils. En vingt ans,



ils ont transformé la production et l'image du Champagne Jacquesson en mettant en pratique une philosophie élitiste. "Nous récoltons aujourd'hui sur 40 hectares, 30 hectares que nous exploitons et 10 hectares dans des parcelles voisines des nôtres où nous achetons les raisins. Du temps de notre père, ce ratio était inversé. Nous avons voulu maîtriser au maximum la production en amont. Notre but est de faire toujours mieux, et pas de faire plus. Nous n'aurons jamais assez d'une vie pour arriver à ce qu'on veut sur le plan qualitatif..."

Ils sont pourtant bien partis... Leurs champagnes sont recherchés par les amateurs, sélectionnés par les sommeliers des chefs étoilés, portés aux nues par les chroniqueurs spécialistes du vin. Ils collectionnent les commentaires élogieux, cavalquent en tête des classements et récoltent des notes au top. Ainsi, pour Bettane et Desseuve (guide 2012), la maison Jacquesson "est devenue progressivement le porte-drapeau du champagne de connaisseurs, traduisant avec une incroyable fidélité le potentiel des terroirs qu'elle illustre", et ses notes s'échelonnent entre 17 et 18,5/20 suivant les cuvées. La Revue du Vin de France vient de donner 19/20 à la cuvée Dizy-Corne Bautray 2002. Quant à la revue suisse Vinum, elle n'a accordé que sept fois en trente ans la note de 20/20 à un champagne, dont cinq fois à Jacquesson (deux fois en décembre 2011 : pour les cuvées 2002 Avize-Champ Cain et Ay-Vauzelle Terme).

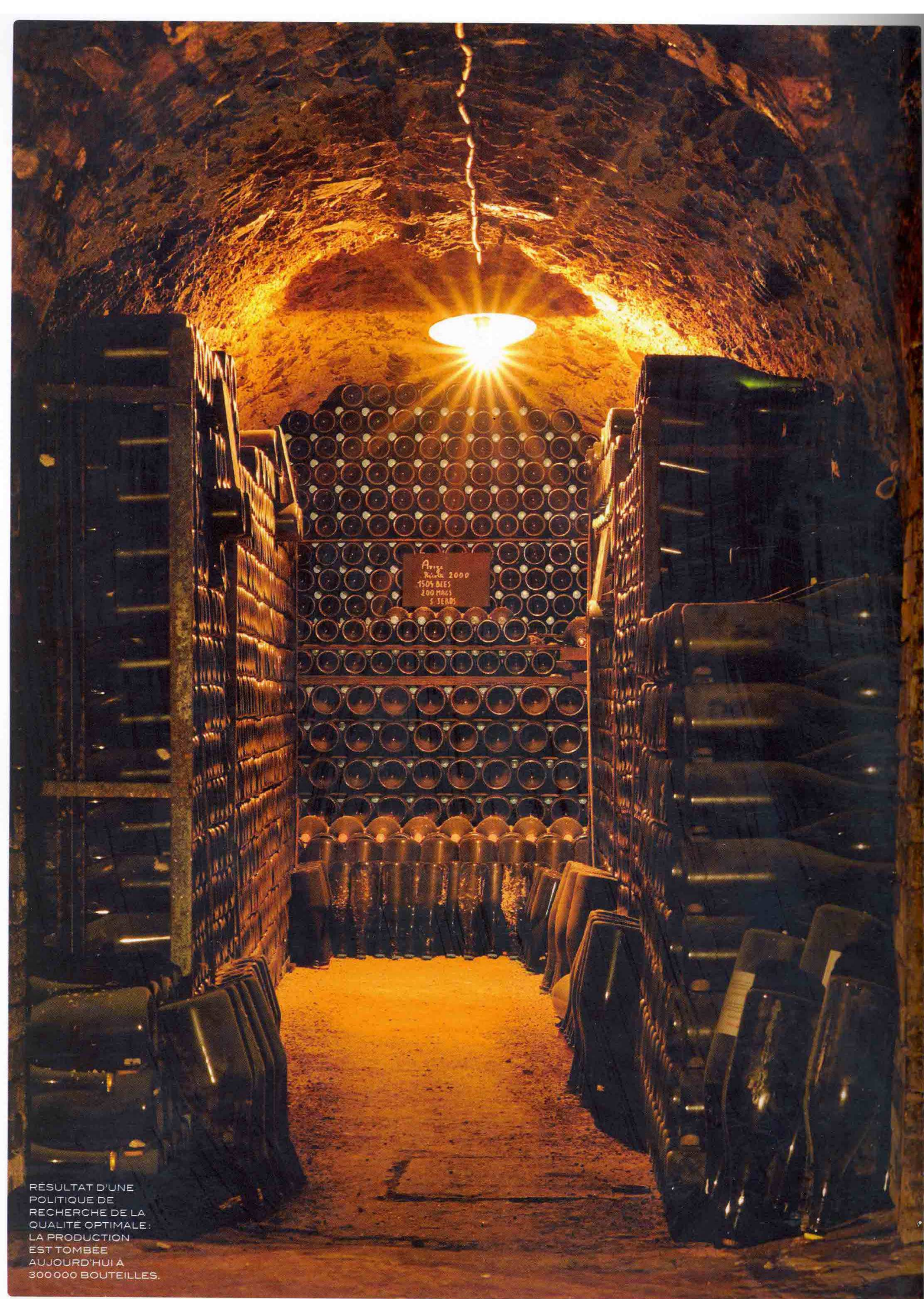




LE SIÈGE SOCIAL
DE JACQUESSON
EST INSTALLÉ À DIZY
DANS L'ANCIENNE
MAISON FAMILIALE
DES CHIQUET.



LA SUPERBE
PARCELLE DE
CORNE BAUTRAY
EST SITUÉE
SUR LE CÔTEAU
LE PLUS
ÉLEVÉ DE DIZY.



Ariège
Récolte 2000
1504 BIES
200 MAGS
5 JERDS

RÉSULTAT D'UNE
POLITIQUE DE
RECHERCHE DE LA
QUALITÉ OPTIMALE:
LA PRODUCTION
EST TOMBÉE
AUJOURD'HUI À
300 000 BOUTEILLES.

"Plutôt que d'essayer de faire les vins les plus réguliers possible, nous avons voulu faire les vins les meilleurs possible."

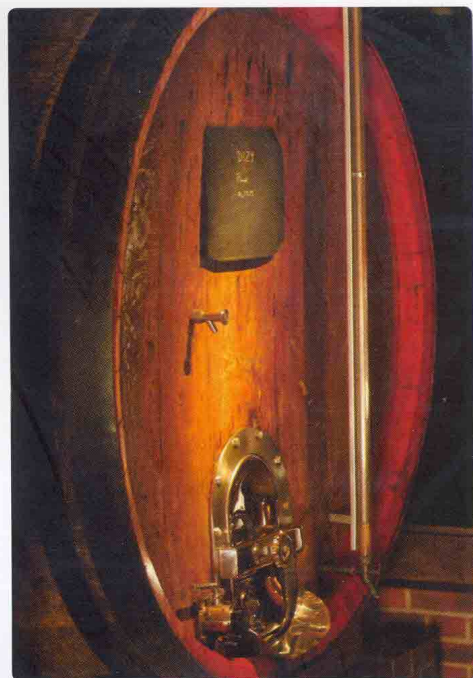


Quel est leur secret ? "Nous recherchons la complexité, la matière. Nous cherchons d'abord à faire du bon vin, et, comme nous sommes champenois, il est effervescent..." Pour en savoir plus, n'essayez pas de faire parler le chef de cave, il n'y en a pas. "Le chef de cave ? C'est nous ! affirment-ils d'une seule voix. L'histoire de la maison, depuis vingt-cinq ans, découle de notre philosophie commune des grands vins, ça ne se délègue pas ! Et faire le vin, c'est ce qui nous amuse le plus. On préfère déléguer la comptabilité..."

Leur philosophie, cela a été d'abord de revenir à des pratiques traditionnelles et exigeantes : respect des sols, maîtrise des rendements, quête de maturité optimale, vinification parcellaire, sous bois et sur lies. Ensuite, de réinterpréter la partition du "brut sans année" pour donner plus de personnalité à leurs champagnes. "La recherche de la régularité, qui permet de gommer les conséquences des difficultés climatiques, interdit aussi de mettre en avant les caractéristiques d'une grande année qui se trouve diluée dans un assemblage identique, expliquent-ils. Nous avons réfléchi à l'envers : plutôt que d'essayer de faire les vins les plus réguliers possible, nous avons voulu faire les vins les meilleurs possible. Grâce à l'exceptionnelle qualité de nos terroirs, qui sont tous situés en Premier Cru et en Grand Cru dans la vallée de la Marne et dans la côte des Blancs, grâce aussi à nos méthodes de vinification privilégiant l'élevage en foudres, nous élaborons des assemblages qui retiennent le meil-

leur de chaque récolte. Ils reflètent les caractéristiques gustatives de l'année de base, tout en bénéficiant de l'apport de vins de réserve. Nos vins peuvent donc avoir une personnalité assez différente selon les années, ce qui justifie leur identification."

La première de ces cuvées a été produite à partir de la récolte 2000, qui portait sur le livre de mise en bouteille le numéro 728. Elle fut donc baptisée Cuvée n° 728. Celle qui est commercialisée cette année, la Cuvée n° 735, a été élaborée à partir de la récolte 2007 : l'indication figure sur la contre-étiquette, ce qui est unique pour un vin non millésimé. Ce vin issu d'un assemblage est produit chaque année. En revanche, les cuvées des quatre lieux-dits – Dizy-Corne Bautray, Avize-Champ Caïn, Aÿ-Vauzelle Terme et Dizy-Terres Rouges (rosé) – sont mises en bouteille séparément et millésimées uniquement lors des années remarquables, et à condition qu'on n'en ait pas besoin pour les assemblages des cuvées numérotées. Depuis la Cuvée n° 733, 15 000 bouteilles et 700 magnums de ces cuvées "700" sont conservées pour un dégorgement tardif.



Même si toutes les décisions sont prises ensemble, les deux frères se sont réparti les rôles : Laurent travaille plus en amont sur la production et Jean-Hervé en aval sur la commercialisation, ciblée sur les cavistes indépendants et la restauration haut de gamme, l'exportation représentant 50 % des ventes. Et même si, à la dégustation, Jean-Hervé avoue une légère préférence pour la minéralité de la Cuvée n° 735 et Laurent pour la rondeur de la n° 734, leurs divergences s'arrêtent là... Entre eux, dans leur complicité comme dans leurs assemblages, c'est l'accord parfait. ♦

(Bon à savoir, page 131)

