

■ Jacquesson

CHAMPAGNE

★★★

Célèbre au XIX^e siècle, cette marque était tombée dans l'oubli avant d'être rachetée en 1974 par la famille Chiquet, qui exerçait à la fois

le métier de vigneron et de courtier. Les Chiquet ont déménagé les caves sur leur fief de Dizy, dans la vallée de la Marne, près d'Aÿ, où s'est opérée la totale reconstruction d'une maison aujourd'hui modèle. Tout le mérite en revient aux frères, Jean-Hervé et Laurent Chiquet, passionnés de grands vins. La maison s'appuie sur un beau vignoble d'une trentaine d'hectares situés à Avize, Aÿ, Dizy et Hautvillers. Mais également sur des approvisionnements réguliers et sûrs dans ces mêmes secteurs. Malgré le succès, les volumes n'enflent pas, au contraire ; la maison s'est recentrée sur des cuvées à très forte personnalité, mettant en avant l'expression de vignes parcelaires. Les vinifications sur lies en foudres de chêne sont maintenues, le dosage est très faible ou absent, comme les filtrations. Le nom du brut non millésimé est un numéro (733, 734, etc.) qui change à chaque nouveau tirage. Cette cuvée s'appuie sur les caractéristiques de l'année de base, avec une moitié de chardonnay et deux quarts de pinots noir et meunier, uniquement en Grand cru et Premier cru de la vallée de la Marne.

Les vins : pour la cuvée 735 (deux tiers de récolte 2007), la transition se fait par le haut après la 734. Le vin est d'une haute intensité, offrant une densité de saveurs, un volume de pinot, sans pour autant que ce champagne soit difficile d'approche. Un brut construit et savoureux qui est du niveau des cuvées de prestige de certaines maisons. Le millésimé 2002 monte tranquillement en puissance, entremêlant les notes terriennes et les nuances de fruits secs. Ce même grand millésime se déploie dans une nouvelle déclinaison de terroir, un trio de petits tirages, entre 1 900 et moins de 6 000 bouteilles. Le Corne Bautray est un champagne soutenu par des notes minérales douces et des amers d'une grande finesse. Il tient son rang de Premier cru face aux Grands crus. Vauzelle Terme est quant à lui un pinot noir de trente ans, à double face ; hyper minéral, tellurique, et intensément fruits rouges dans son élocution. Quant au Champ Caïn, interprétation du chardonnay d'Avize par les frères Chiquet, faussement plus discret derrière les pinots, il développe une délicatesse tenace, aboutie dans une fin de bouche d'un éclat pur.

Antoine Gerbelle • Olivier Poussier • Olivier Poels
Meilleur Sommelier
du monde 2000

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2012



7532 vins notés - 1300 domaines classés

- | | | |
|--|------------|------|
| <input type="checkbox"/> Brut 2002 | 75 € cav. | 18,5 |
| <input type="checkbox"/> Brut Cuvée N°734 | 35 € cav. | 15,5 |
| <input type="checkbox"/> Brut Cuvée N°735 | 36 € cav. | 16 |
| <input type="checkbox"/> Brut Grand Cru Avize Champ Caïn 2002 | 130 € cav. | 18,5 |
| <input type="checkbox"/> Brut Grand Cru Aÿ Vauzelle Terme 2002 | 130 € cav. | 18,5 |
| <input type="checkbox"/> Brut Premier Cru Dizy Corne Bautray 2002 | 130 € cav. | 17,5 |

Rouge : 16 hectares.

Meunier ou Pinot Meunier 50 %, Pinot noir 50 %

Blanc : 14 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 300 000 bt/an

Jacquesson, 68, rue du Colonel-Fabien, 51530
Dizy

Tél. : 03 26 55 68 11 Fax : 03 26 51 06 25

E-mail : info@champagnejacquesson.com

Site : www.champagnejacquesson.com

Sur rendez-vous du lundi au jeudi de 8h à 12h
et de 13h30 à 17h30.

Propriétaire : Jean-Hervé et Laurent Chiquet