

60 GRENACHES ROUGES
 Le grand cépage de demain

1855.com

Les déboires
 d'un site très
 médiatique

100 BLANCS DE LOIRE

**LE MEILLEUR
 DU CHENIN**

Secs, bulles,
 moelleux,
 ils sont
 délicieux !

SHOCKING !

**LE VIN DANS LES
 MAISONS CLOSES**



David Khayat,
 cancérologue
 à la Salpêtrière et
 amoureux du vin.

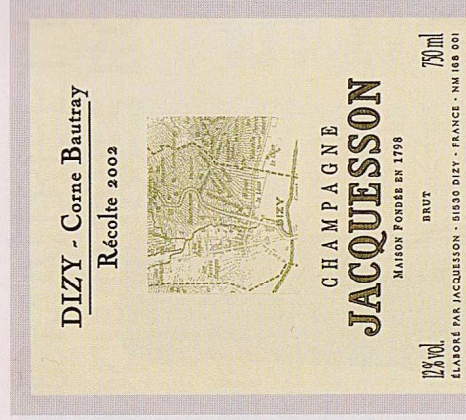
TROPHÉES DU VIN 2012

**Le Pr Khayat homme de l'année
 ET 10 AUTRES LAURÉATS PRIMÉS**



**SOCIANDO-
 MALLET**
 La grande
 verticale





CHAMPAGNE JACQUESSON

LES BULLES "BROTHERS"

Sur les 30 hectares de grands et premiers crus situés dans la vallée de la Marne et la Côte des Blancs, Jean-Hervé et Laurent Chiquet portent haut les couleurs de la maison Jacquesson. *Reportage de Pierre Casamayor*

Créée à Châlons-en-Champagne en 1798, Jacquesson est une maison champenoise au passé prestigieux.

La deuxième génération porte la marque au niveau des plus grands, avec un foisonnement d'innovations techniques comme l'invention du muselet en 1844. Décimée, la troisième génération marque le déclin de la maison. Il faut attendre l'arrivée de Léon de Tassigny, courtier rémois, pour faire renaître Jacquesson en 1925. C'est lui qui va acheter des vignes dans les grands crus d'Avize et d'Oiry, et asseoir ses approvisionnements pour développer une gamme de qualité. Ses petits-neveux poursuivront son œuvre jusqu'à ce que la famille Chiquet, vignerons à Dizy, reprennent la maison en 1974. Jean Chiquet puis ses deux fils vont donner une impulsion nouvelle aux champagnes Jacquesson. Laurent à la production, Jean-Hervé à la commercialisation, les deux frères se complètent et

■ Pour les frères Chiquet, le champagne doit représenter la personnalité du millésime. ■

partagent la même passion, avec en ligne de mire, la qualité et la personnalité de la matière première, issue d'un vignoble choyé. Leur ambition, élaborer les vins qu'ils aiment et les faire aimer.

Le vignoble se partage entre la vallée de la Marne, avec le grand cru Aÿ, les premiers crus Dizy, Haurvillers et Mareuil-sur-Aÿ, et la Côte des Blancs, avec les grands crus Avize et Oiry. Soit un total de 30 hectares, uniquement en grands crus et premiers crus, complétés par des approvisionnements extérieurs, souvent des voisins de parcelles, sur environ 10 hectares.

Une cuvée révolutionnaire

Les frères Chiquet sont des originaux, dans le sens positif du terme. Plutôt que d'élaborer un enième brut sans année (BSA) et quelques cuvées millésimées dans

la plus stricte tradition champenoise, ils estiment que le vin doit représenter les caractéristiques de l'année, avec toute la personnalité du millésime. Ils veulent surtout que le consommateur en soit informé. Une vision iconoclaste en pays champenois où la pérennité du style de chaque maison est la règle d'or des BSA.

À partir du millésime 2002, ils décident d'élaborer une cuvée "700" identifiée par un fort pourcentage de l'année de récolte indiqué sur l'étiquette et complétée par des vins de réserve. Une conception à mi-chemin entre assemblage et pur millésime, mais une conception exigeante. La qualité doit être au rendez-vous chaque année. La première de ces cuvées révolutionnaires porte le n° 728, le numéro dans le livre d'embouteillage à l'époque. Elle est composée à grande majorité de vins de l'année



D. R.

2000. Une telle démarche rendait superflue l'élaboration de cuvées strictement millésimées, le 2002 sera donc le dernier.

Par contre, les très grandes années, une partie des vins est élevée plus longtemps sur lies de deuxième fermentation pour une cuvée "Dégorgement tardif" de très haute qualité. C'est aujourd'hui l'Avize Grand cru 1995 dégorgée en juin 2010 qui porte ce fanion, mais certaines cuvées 700 sont gardées huit ans et plus pour être hissées à un niveau encore supérieur.

Des "Lieux-dits" étonnants

Les parcelles à la personnalité la plus affirmée font l'objet de mises en bouteilles séparées et constituent la gamme "Lieux-dits". Ces cuvées sont millésimées.

À Dizy, une parcelle de 1,35 hectare de pinot noir planté sur sols bruns rouges calcaires, assis sur des limons crayeux donne le rosé de saignée baptisé "Terres Rouges". Cette parcelle se situe au bas du coteau et regarde l'est. Les sols profonds y sont bien drainés. La vigueur de la vigne

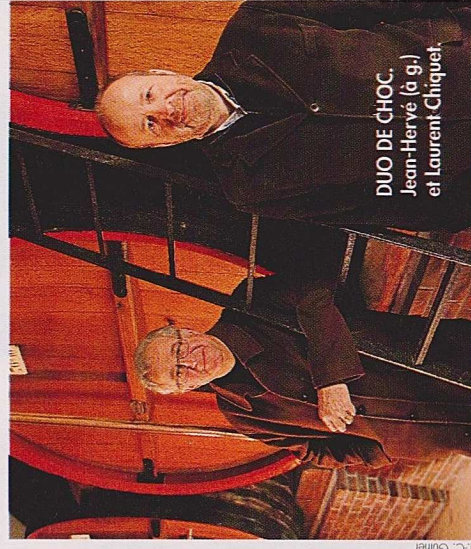
est régulée à la fois par un enherbement et un travail du sol alternés.

À Aÿ, la parcelle de 30 ares, "Vauzelle Terme", est plantée en pinot noir, sur des sols très calcaires, formés d'alluvions riches en cailloux de meulière, sur un sous-sol crayeux. Elle campe à mi-coteau, avec une orientation plein sud. La vigne y est vigoureuse et doit être travaillée avec rigueur.

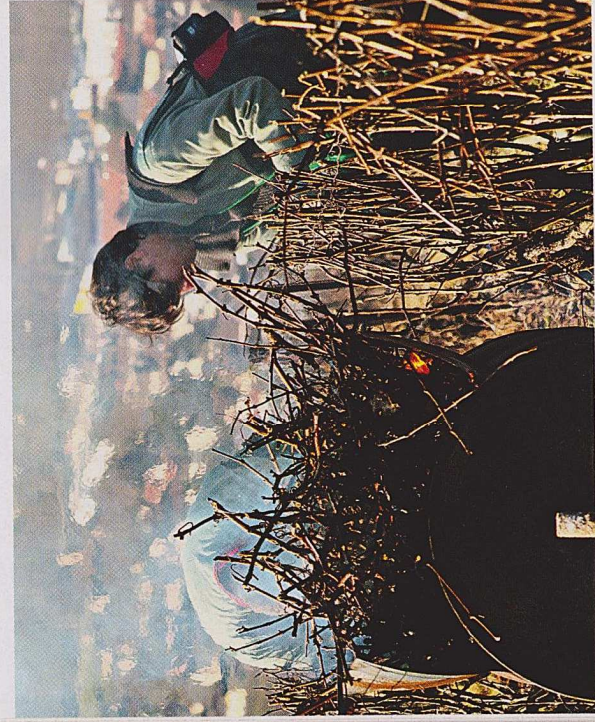
À Avize, 1,30 hectare de chardonnay, exposé plein sud au pied du coteau, avec des sols bruns calcaires, peu profonds, riches en graviers de craie, sur un sous-sol de craie campanienne, offre les atouts d'une parfaite maturation. La cuvée "Champ Caïn" en est issue.

À Dizy encore, un hectare de chardonnay a été planté dans les années 60 sur le haut du coteau, exposée au sud-ouest, sur des sols argilo-limoneux, plus argileux, riches en cailloux de meulière, assis sur un soubassement de craie campanienne. Nommée "Corne Bauray", cette parcelle était autrefois dénigrée, les vins d'aujourd'hui apportent un démenti cinglant.

JEAN-HERVÉ ET LAURENT CHIQUET DEUX ARTISANS "HAUTE COOUTURE"



Si Jean-Hervé a tout de suite secondé son père, Laurent a poursuivi des études d'architecture avant de rejoindre l'entreprise familiale. Tous deux mettent leur solide expérience au service d'une même vision du vin.



UN SOIN JALOUX.

Toute l'année, une équipe permanente veille sur les vignes des grands et premiers crus.

Les champagnes sont très peu dosés, leur équilibre naturel suffit.

Pour une telle exigence, la viticulture doit être portée à son meilleur niveau. La régulation des rendements, le péché mignon de la Champagne, tout d'abord. Chez Jacquesson, la vigueur de la vigne est bridée, soit par une taille appropriée à la fertilité du sol (cordon permanent ou taille chablis), soit par un enherbement alterné avec un travail du sol.

Un ébourgeonnage, un rognage haut, de hautes densités de plantation, des engrais organiques, des traitements parcimonieux (cuivre et soufre), à peine un traitement de synthèse, une lutte par phéromones complètent l'arsenal. Le tout est raisonné et adapté à chaque parcelle. Une partie du vignoble est en conversion "bio".

Le style des vins

Chaque cuvée possède sa propre personnalité. C'est bien le but des deux frères, mais un fond commun de style les réunit. Un style qui s'explique par les rendements faibles, une viticulture pointue, des vinifications sous bois et un élevage sur lies, des dosages très faibles. Un style fait de concentration, de structure, de rectitude, avec une belle pureté de fruit, une mousse crémeuse, un équilibre parfait, entre gras et nervosité, souligné par une minéralité affirmée. Une minéralité variable en fonction des terroirs, mais qui signe les origines. Un champagne cousu main marqué par la personnalité de ses géomètres. Ici, pas de marketing en fonction du marché, seul le goût Chiquet commande.

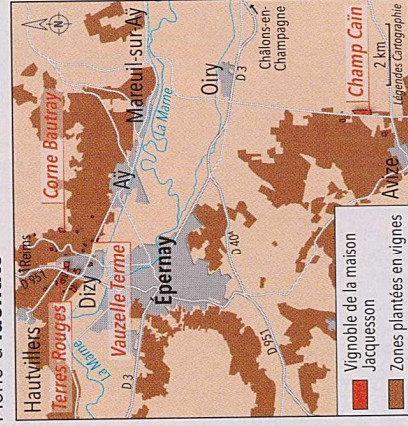
Une sélection impitoyable

Une équipe permanente pour la taille et l'ébourgeonnage est épaulée pour les travaux supplémentaires. Les vendanges en profitent, le tri s'effectue au ramassage, avec une stricte exigence de qualité. Le pressurage est maîtrisé à 100 %. Tous les raisins sont amenés aux pressoirs maison. Les Chiquet tiennent à garder les vieux pressoirs verticaux champenois en bois. On y voit la matière première et les jus couler. Ces derniers sont envoyés dans des cuves inox ou béton verré pour un débouillage d'une nuit mais les fermentations ont lieu dans des foudres bois de 45 hectolitres.

Un levurage pour démarrer, une température de 26° C, dans un chai climatisé, le vin fait sa fermentation malolactique dans les mêmes foudres et est élevé sur lies, sans soutirage, mais avec des bâtonnages hebdomadaires pendant trois à quatre mois. Le vin y prend du gras et surtout un pouvoir antioxydant qui permet de se passer du SO₂ en vinification.

Les assemblages s'effectuent à la mi-mars, après un traitement au froid. Après

Fiche d'identité



Terroir : rouges : 16 hectares, 50 % pinot meunier, 50 % pinot noir ; blancs : 14 hectares, 100 % chardonnay.

Type d'agriculture : en conversion "bio".

Adresse : 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy.

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

Site : www.champagnejacquesson.com

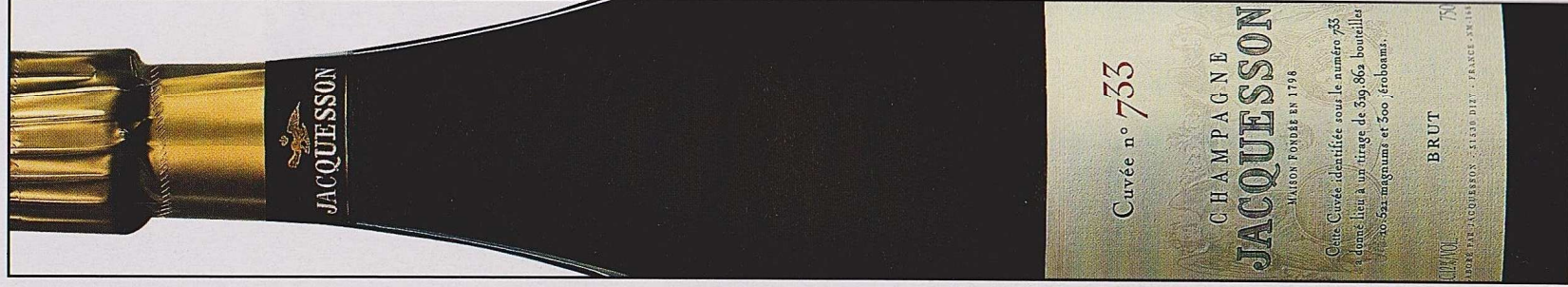
E-mail : info@champagnejacquesson.com

Propriétaires : Jean-Hervé et Laurent Chiquet.



LES VERTICALES LA CUVÉE 700 ET LES "LIEUX-DITS"

MAISON JACQUESSON



Les nuances de la Cuvée 700

735 16/20	Sur une base de 2007. Nez mûr et vif, aux notes, de miel, de mirabelle, de notes florales, de petits fruits rouges. Bouche ample, d'une belle fraîcheur soutenue par une mousse fine.
734 15,5/20	Sur une base de 2006. Nez floral et brioché, de noisette, d'agrumes. La bouche a du volume, un fruité intense, une sapidité affirmée et une finale citronnée. Séduisant.
733 17/20	Sur une base de 2005. Nez complexe (fruits rouges, réglisse, bergamote). Belle maturité tendue par de la mineralité. Sur une mousse aérienne, la bouche est à l'identique.
732 17/20	Sur une base de 2004. Nez extraverti (pêche, prune, pain grillé et silex). Bouche élégante, avec une expression aromatique intense. Belle mousse qui porte la finale sur une amertume noble.
731 15,5/20	Sur une base de 2003. Nez sur le fruit jaune mûr, les épices. Bouche riche, mais bien équilibrée par une fraîcheur tonique. Les notes toastées de la finale sont un peu appuyées.
730 16,5/20	Sur une base de 2002. Grande palette aromatique, avec une forte mineralité. La bouche est vibrante, avec un fruité pur, une grande allonge. Belle bouteille en pleine forme.
729 13,5/20	Sur une base de 2001. Le nez est ici moins net, avec des notes désagréables de camphre. La bouche s'amaigrit. Une bouteille difficile.
728 17,5/20	Sur une base de 2000. Nez aux arômes de fleurs séchées, de fruit blanc confit, aux touches grillées. Bouche, ample et pleine, bien soulignée par une belle acidité. Encore jeune.
2002 19/20	Premier cru Dizy Corne Bautray (chardonnay). Nez complexe (miel, abricot, tisane et aubépine). Bouche avec un grand fruit et une nervosité racée. Grande bouteille.
2002 18,5/20	Grand cru Avize Champ Cain (chardonnay). Riche et ample, avec une matière profonde, le tout bien tendu par une acidité vibrante, une finale minérale. De la classe.
2002 17,5/20	Grand cru Aÿ Vauzelle Terme (pinot noir). Nez mûr (fraise, notes grillées et épicées). Bouche gourmande, équilibrée, avec une mousse crémeuse. Sérieux et séducteur.
Deux autres grandes cuvées	
2002 19/20	Brut millésimé. Nez fumé, de fruits rouges mûrs, des notes d'herbes séchées. Bouche ample, pleine et structurée, avec de la vinosité. Il finit grillé et épiqué, avec de la tension.
1995 19/20	Grand cru Avize "Dégorgement tardif" (juin 2010). Fin et moelleux à souhait mais bien soutenu par une belle fraîcheur. Finale complexe. Grande bouteille très personnelle.

3 QUESTIONS AUX FRÈRES CHIQUET



Jean-Hervé (à g.) et Laurent Chiquet.

Quelles améliorations envisagez-vous ?

C'est l'amélioration de la viticulture qui sous-tend en permanence nos efforts. Mieux comprendre les sols, mieux gérer l'ébourgeonnage... Mais nous aimerions aussi garder nos vins de réserve en cuves en bois. **Voudriez-vous augmenter votre production ?**

Cela ne pourrait se faire qu'avec un accroissement de notre vignoble, car nous tenons à maintenir un même niveau de qualité dans toute la chaîne. Dépasser les 350 000 bouteilles représente un cap qu'il faut savoir négocier. Nous sommes cependant toujours à l'affût de belles parcelles à acheter !

Songez-vous à la pérennité de votre entreprise ?

Non, nous sommes loin de la retraite et notre enthousiasme est intact.