

Yam

le magazine des chefs



4 GRANDS CHEFS
ANTON - BARBOT - GAGNAIRE - SAVOY
LEURS MENUS DE FÊTES

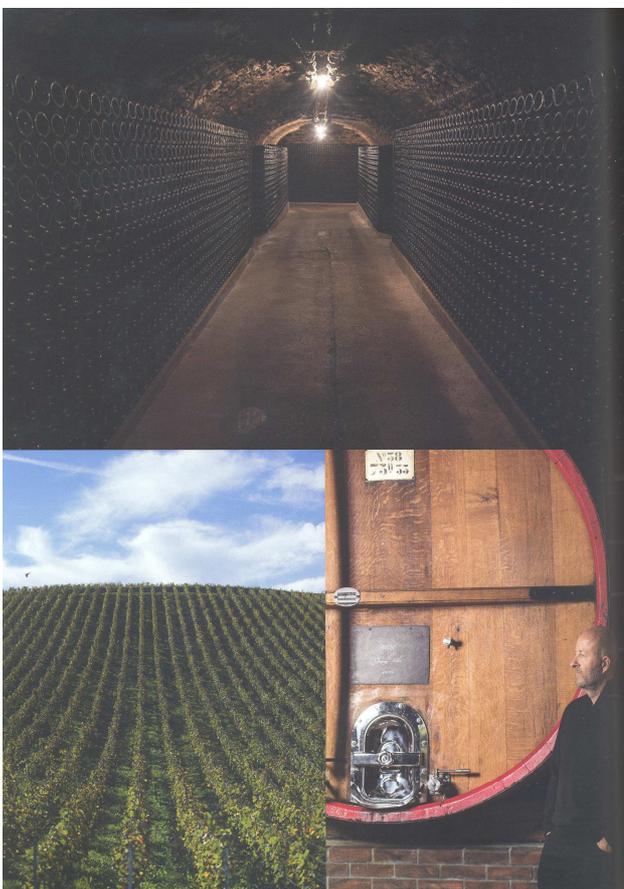


LAURENT ET JEAN-HERVÉ CHIQUET, L'ÂME DE JACQUESSON

DEPUIS 1988, LES FRÈRES CHIQUET ONT REPRIS LES RÊNES DE L'ILLUSTRE MAISON EN FAISANT DE MAGNIFIQUES CHAMPAGNES DE VIGNERONS.

En observant le portail en pierres surmonté de deux têtes de lion, on imagine que Jacquesson a toujours été là. En réalité, cette maison mythique, l'une des plus anciennes de la Champagne, est née en 1798 à Châlons-sur-Marne. Elle se développe alors rapidement avec de gros volumes pour l'époque (un million de bouteilles en 1867), avant de périlcliter à la fin du XIX^e siècle. Reprise en 1925 par Léon de Tassigny, grand courtier champenois installé à Reims, la maison est surtout rachetée en 1974 par Jean Chiquet, homme d'affaires touche-à-tout et visionnaire, qui déménage à Dizy, en

priviliégiant une nouvelle fois les gros volumes. Mais le vrai tournant survient en 1988, lorsque les deux fils rejoignent le père qui décède deux ans plus tard. La philosophie de la maison change alors radicalement. Les deux frères rachètent des vignes sur les coteaux historiques, autour des villages classés «grand cru» d'Ay, Avize et Oiry, et des «premier cru» de Dizy, Hautvillers et Mareuil-sur-Ay. Les volumes baissent aussi de manière drastique, passant de 450 000 à 270 000 bouteilles. En pleine guerre du Golfe, alors que le prix de la matière première s'envole, les banquiers prennent les frères Chiquet pour de doux dingues. Mais au final, l'histoire leur donne raison et désormais personne ne remet en cause le dicton, «Jacquesson, c'est bon» ! Passionnés, ces deux «récoltants manipulateurs frustrés» sont parvenus à faire de l'illustre maison un fleuron de la Champagne, réputé pour sa viticulture propre et la qualité de ses jus. Formé au métier bancaire et diplômé d'architecture, Jean-Hervé et Laurent se complètent à merveille, et, même si le premier voyage beaucoup plus que le second, les deux ont les pieds sur terre, enracinés dans leurs vignes, là où tout a commencé. Car Jacquesson a beau ne pas être certifié en bio, la maison est désormais réputée pour favoriser la biodiversité (ni engrais, ni désherbant, ni insecticide) avec des traitements



CHAMPAGNE NOTRE SÉLECTION DE 20 CHAMPAGNES D'EXCEPTION POUR LES FÊTES

TEXTE FRANÇOIS LEMARIÉ | PHOTO OLIVIER ROUX/IMAGE DU VIN

CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE N°733 DÉGORGEMENT TARDIF EXTRA BRUT

Dégorgée en septembre 2013, après un vieillissement sur lattes prolongé, cette cuvée composée en majeure partie de la récolte 2005, conjugue fraîcheur, tension et maturité optimale des raisins, avec des notes iodées et minérales doublées d'arômes de fleurs et de fruits blancs bien mûrs.
68, rue du Colonel Fabien, 51530 Dizy
Tél. 03 26 55 68 11
70 € / www.champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE CHARTOGNE-TAILLET 2008

Cette cuvée issue d'une parcelle nommée «Les Couarres», plantée en 1985 sur le massif de Saint-Thierry, exprime à merveille le terroir de Merly, révélant une trame ample et minérale, avec du gras et de la profondeur qui laissent la bouche fraîche.
37-39, Grande-Rue, 51220 Merly
Tél. 03 26 03 10 17
34 € / <http://chartogne-taillet.com>

CHAMPAGNE CUMIÈRES 1^{er} CRU BRUT NATURE

Cet assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier sur la vendange 2011 avec un peu de 2010 révèle un jus délicat et ciselé aux arômes de poire et mirabelle, mais aussi des notes salines et crayueuses apportant la fraîcheur, la minéralité et au final une belle longueur.
16, rue de la Carrière, 51480 Cumières
Tél. 03 26 51 73 66
60 € / <http://georgesloval.fr>

CHAMPAGNE TAITTINGER CUVÉE PRÉLUDE

Assemblée à partir des «Grands Crus» de la maison, cette cuvée de chardonnay et de pinot noir exprime toute la minéralité du premier et la richesse du second, avec de jolies notes d'agrumes et de pêches blanches confites, et une très belle structure.
9, place Saint-Nicaise, 51100 Reims
Tél. 03 26 85 45 35
47 € / www.taittinger.com

CHAMPAGNE VOUETTE & SORBÉE FIDÈLE EXTRA BRUT

Ce pur pinot noir, non collé, non filtré et non dosé, est vinifié de façon entièrement naturelle par Hélène et Bertrand Cautherot, qui s'appuient sur les levures indigènes et l'élevage en fûts de chêne, pour exprimer au mieux la complexité de leur terroir tourné vers la Bourgogne.
8, rue de Vaux, 10110 Buxières-sur-Arce
Tél. 03 25 38 79 73
46 € / www.vouette-et-sorbee.com

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE SANS AJOUT DE SOUFFRE

Ce pinot noir nature révèle une finesse et une grande élégance, avec au nez des arômes d'épices et de raisin frais, et en bouche des notes vives et délicates de pêche de vigne, cingé et agrumes, qui rappellent soudain que ce champagne était bel et bien le préféré du général de Gaulle.
Rue des Vignes, 10200 Urville
Tél. 03 25 27 40 15
28 € / www.champagne-drappier.com

CHAMPAGNE JÉRÔME PRÉVOST LES BÉGUINES EXTRA BRUT 2011

Ce blanc de noirs rare, issu d'un seul terroir (Gueux, aux portes de Reims), d'un seul cépage (pinot meunier) et d'une seule parcelle (Les Béguines), se caractérise par son parfait équilibre entre opulence et vivacité, symbolisant à merveille le talent d'une nouvelle génération de vignerons bien décidés à secouer le cocotier champenois.
2, rue Petite-Montagne, 51390 Gueux
Tél. 03 26 03 48 60
58 €

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE CUVÉE SUBSTANCE

Elaboré depuis 1986 selon le principe de la solera, qui consiste à garder dans la cuve un fond du jus de l'année précédente, ce champagne de haut vol vinifié à la bourguignonne, à partir de raisins très mûrs à petits rendements, est unique en son genre : proustien, oscillant entre terroirs primaires, avec des arômes de fruits confits, de vanille, d'agrumes et de rancio d'une fabuleuse complexité.
59, rue de Cramant, 51190 Avize
Tél. 03 26 57 70 07
220 € / www.selosse-lesisaves.com

CHAMPAGNE FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT

Créée en 1955 par Robert Fleury, cette cuvée de jeunes pinots noirs issus de terroirs argilo-calcaires de la Côte des Bars, allie dans la pure tradition souplesse et rondeur, avec une superbe vinosité doublée d'une vraie minéralité.
43, Grande-Rue, 10250 Courteron
Tél. 03 25 38 20 28
27 € / www.champagne-fleury.fr