

CHAMPAGNE JACQUESSON



Cette vieille maison, reprise en 1974 par les frères Chiquet, Laurent et Jean-Hervé, est devenue progressivement le porte-drapeau du champagne de connaisseurs, traduisant avec une incroyable fidélité le potentiel des terroirs qu'elle illustre, limitant les dosages au strict minimum, faisant vieillir ses cuvées le temps qu'il faut avant de les proposer à la vente. On ne saurait trop recommander toutes les cuvées de la maison aux amateurs de grands champagnes vineux, intenses, racés mais surtout de haute saveur !

- Champagne Cuvée 740 NM | Extra-brut | 2017-25 | 45 € | 17/20
- Champagne Dégorgement Tardif N°736 NM | Extra-brut | 2017-27 | 80 € | 19/20
- Champagne Dizy Premier Cru Corne-Bautray 2007 | Brut | 2016-27 | 104 € | 17/20

68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy • Tél. 03 26 55 68 11 • info@champagnejacquesson.com • www.champagnejacquesson.com • Visite : Sur rendez-vous.



**CHAMPAGNE CUVÉE 740 NM
(CHAMPAGNE JACQUESSON)**
EXTRA-BRUT | BLANC | 2017>2025 | 45 €
17/20

Très belle intensité, volume profond et énergique, association aromatique de zestes confits, de fruits rouges et de notes plus minérales.

LES MEILLEURS VINS ACCESSIBLES

+ DE PALMARÈS + DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane + desseauve



2018

**NOUVELLE
FORMULE !**

Flammarion

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DÉGORGEMENT
TARDIF N°736 NM (CHAMPAGNE
JACQUESSON)**

EXTRA-BRUT | BLANC |

2017>2027 | 80 €

19/20

Jacquesson est champenois jusqu'à l'extrême. Respectueux du principe de l'assemblage, il n'en a pas moins développé une idée ultra exigeante de son style, intense, vineux, harmonieux, illustré par ses cuvées 73... et suivantes. Avec le recul, il peut maintenant proposer une nouvelle sortie, en «dégorgement tardif», de ses premiers assemblages.

Magnifique d'harmonie et de profondeur, cette cuvée issue du millésime 2008 représente certainement la quintessence du travail de la maison depuis vingt ans. Une absolue merveille !