

JACQUESSON

RAISONNÉE

68 RUE DU COLONEL FABIEN - 51530 - DIZY - T: 03 26 55 68 11

Jacquesson représente l'une des grandes maisons à être restées familiales. Avec 30 hectares en production sur Avize, Aÿ, Mareuil, Dizy et Hautvilliers, complétés d'une dizaine d'hectares d'achats de raisins, uniquement en premiers et grands crus, les frères Chiquet signent leur volonté d'atteindre une très haute

qualité. Ils continuent sans cesse d'innover : après avoir identifié leurs différentes versions de brut sans année (n° 737, n° 738...), commercialisé des cuvées parcelles à forte personnalité, ils proposent maintenant des dégorgements tardifs.

AVIZE - CHAMP CAÏN EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ) 18/20 2008 145 €

Toute l'intensité et la concentration des vieilles vignes de chardonnay se retrouvent dans cette bouteille. Ce grand millésime nous livre cette définition acidulée faite d'agrumes dominée par l'orange sanguine, mais aussi le cédrat confit, associée à des notes d'infusion, de cire d'abeille et de coing. Une belle maison, un beau terroir, un grand cépage, un très très grand vin.



Aÿ - VAUZELLE TERME BRUT NATURE (BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ) 18/20 2008 175 €

Un immense pinot noir, finement aromatique avec des notes de poire rôtie, de frangipane et de mélisse. C'est bon et envoûtant. La bulle se livre ensuite avec beaucoup de distinction. La vinosité est sous-jacente et l'harmonie en bouche est superbe ce qui permet à ce 2008 d'afficher à la fois complexité et définition. Là encore, un très très grand vin.



CUVÉE N° 742 EXTRA BRUT 16,5/20 BSA 45 €

Tout d'abord des parfums de nonette, de macis et de poire williams, puis viennent ensuite de fines notes de fleurs blanches, de feuilletage et de mirabelles. C'est bon et savoureux. Le palais précis, peu dosé, développe de beaux amers sapides et appétents. Des saveurs de bergamote et de citron confit se déploient en finale. Un beau champagne pour palais avisés.



DIZY CORNE BAUTRAY BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ) 18,5/20 2008 145 €

Beaucoup de panache pour cette cuvée. L'environnement olfactif se construit autour de fruits secs. En bouche, la salinité est à fleur de papilles, l'ensemble étant sphérique souligné par de très fines bulles. Il y a là une définition ultra précise du terroir, véritable marque de fabrique des champagnes Jacquesson. Un vol au vent aux morilles en saison serait parfait pour accompagner ce grand champagne en privilégiant une température de service de 10/11°C. Coup de cœur.



H
-
J