

# Jacquesson

(NM)

**Champagne Jacquesson & Fils**

Rue du Colonel Fabien 68 - 51318 Dizy - Tel. 03/26556811

[www.champagnejacquesson.com](http://www.champagnejacquesson.com)



Nome non solo di solidissima reputazione, ma addirittura mitico. D'altronde, Jacquesson ha sempre significato eccellenza nei suoi oltre 200 anni di storia. Il fondatore, Memmie, produceva champagne che conquistarono Napoleone, suo figlio Adolphe li migliorò addirittura pur raggiungendo le 800.000 bottiglie, ma fu anche responsabile di grandi invenzioni nel mondo dello champagne. Poi il destino ci ha messo lo zampino e la *maison* è caduta nell'oblio per un secolo finché, nel 1974, una famiglia di *vignerons* di invidiabile tradizione, la Chiquet, ha acqui-

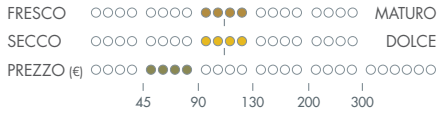
stato Jacquesson e l'ha trasferita a Dizy, dove ha le proprie cantine e la maggior parte dei vigneti. Oggi la *maison* ha sede ancora qui, ma è questo cambio di proprietà ad aver segnato il destino di Jacquesson. In positivo, perché quando nel 1988 Jean-Hervé Chiquet ne ha preso dal padre le redini e ha iniziato a condurla insieme al fratello Laurent, beh, è diventata da grande a eccellente. I due fratelli, infatti, si erano messi in testa di fare "il miglior vino del mondo" e per questo hanno rivoluzionato ogni cosa, dalla conduzione del vigneto alla vinificazione. Organica la prima, legata a un perfetto impiego della botte la seconda. Inoltre, la *taille* è sempre venduta, non si filtra né si chiarifica, la malolattica è svolta e i dosaggi sono bassissimi. E, nell'ottica della massima qualità, gli Chiquet hanno perfino avuto il coraggio di ridurre la produzione, scesa in questi ultimi anni da 350.000 a circa 290.000 bottiglie!

**Secondo noi:** *eccellenza ci aspettavamo ed eccellenza è stata anche stavolta. Nonostante la 2005 di mezzo. Che altro aggiungere?*

Jacquesson

## Cuvée 739

21% Pinot Noir, 57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier



91/100

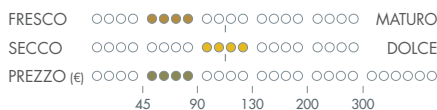
Non un *sans année* ma “*il miglior assemblaggio possibile per quell’annata*”, in questo caso la 2011. Pertanto, i *vins de réserve* (qui il 31%, ma intesi come assemblaggi precedenti 735-738) servono non a cancellare l’impronta della vendemmia, bensì ad aumentare la complessità del vino. La *Cuvée 739* è stata tirata nella primavera del 2012 in 264.292 bottiglie, 10.250 magnum e 304 jeroboom, quindi ha maturato sui lieviti per poco più di tre anni. *Dosage* 3,5 g/l.

*dég. giu. 2015* - L’annata interlocutoria ha portato i fratelli Chiquet a non produrre i *Lieux-Dits* (a eccezione di una piccola quantità di *Terres Rouges*), i cui vini sono quindi confluiti in questa *Cuvée*. E si sente! Il naso, infatti, è ricco e improntato inizialmente a fini dolcezze che rasentano la caramella mou, in un contesto che sa quindi essere immediatamente attraente, ma senza mancare di eleganza, di freschezza, di mineralità. Certo, non è un naso molto espressivo, ma siamo di fronte a un altro assaggio in super anteprima... Ben diversa, invece, la bocca: rotonda, ancora più ricca, soprattutto estremamente gradevole e immediata nella beva, anche grazie alla bollicina splendida. E le dolcezze, stavolta di natura fruttata, sono molto ben bilanciate da uno slancio agrumato - che dona vivacità - e da una bella spalla acida - che dona invece nerbo e profondità -, fino alla chiusura finemente sapida e minerale. Alla fin fine, ancorché giovane, fa valere la sua classe, soprattutto colpisce per la grande piacevolezza.



# Cuvée 734 D.T.

20% Pinot Noir, 54% Chardonnay, 26% Pinot Meunier



## 92/100

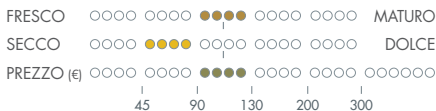
Nel 2014 i fratelli Chiquet fanno debuttare come *Dégorgement Tardif* anche le *Cuvée 7xx*, per dimostrare la grande capacità di maturazione di questi vini. Dopo la 733 è la volta della 734, qui in anteprima. Base vendemmia 2006 più il 27% di *vins de réserve* delle annate 2005 (22%) e 2004 (5%). La 734 fu lanciata originariamente nel 2010, ma in cantina vennero tenute comunque 15.435 bottiglie e 757 magnum, oggi riproposte come *D.T.* con *dosage* di 3,5 g/l.

*dég. ott. 2014* - Gran bel naso, compatto e profondo a sottolineare la ricchezza e lo spessore della materia, che significa una netta componente di lieviti a sfumare addirittura verso la crostata di frutta - lamponi e ribes soprattutto -, oltre a note floreali, foglia di tabacco e la mineralità alla base. Inoltre, esibisce una gran bella freschezza, tanto che l'anima ossidativa sembra in questo momento latente. Bocca rigorosa, addirittura seria, polposa ma energica, sicuramente elegante, altrettanto sicuramente coerente con lo stile Jacquesson, anche se, forse, non così immediatamente coinvolgente come l'olfatto aveva fatto presagire. Fermo restando che, pure in questo caso, sembra privilegiare la piacevolezza di beva alla complessità, complice anche la bella sapidità finale. Ciò nonostante si avverte che questo champagne potrebbe avere ancora molto da dire: non a caso si tratta di un assaggio in anteprima...



# Avize - Champ Cain 2005

100% Chardonnay



94/100



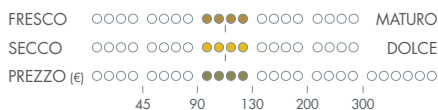
Terza annata per la più vecchia delle tre parcelle che Jacquesson possiede nel villaggio, poi selezionata per la linea 'Lieux-Dits'. Il vigneto è stato piantato nel 1962 su un *coteau* ricco di *crâie* e si estende per 1,3 ettari. Il vino è stato fermentato ed elevato in botte da 70 hl, quindi imbottigliato senza filtraggio a giugno 2006 in 9.544 bottiglie più 500 magnum. Dosaggio 2,5 g/l.

*dég. feb. 2015* - Grande freschezza, notevole pulizia e un'avvolgente mineralità rocciosa disegnano il primo approccio di questo bellissimo naso. Un naso che si fa anche estremamente varietale tra i fiori bianchi e la frutta anch'essa a pasta bianca, ma, più d'ogni altra cosa, tira fuori una precisione rigorosa che solo i grandi champagne riescono ad avere. E non è finita, perché la bocca non ne rappresenta semplicemente la naturale prosecuzione, ma addirittura l'esaltazione: ha una purezza incredibile, figlia di un riuscitissimo intreccio di territorialità e manualità, di un perfetto equilibrio tra ricchezza e dinamismo, con la bollicina al limite della perfezione a rappresentare la ciliegina sulla torta. Più d'ogni altra cosa, però, la vivace freschezza e l'assenza della benché minima incertezza o nota amaricante fanno capire come i fratelli Chiquet siano riusciti ad andare oltre, anzi a trascendere le caratteristiche dell'annata. Le bottiglie sono poche, è vero, ma, se riuscite, una seconda è d'obbligo!



# Dizy - Corne Bautray 2005

100% Chardonnay



## 92/100

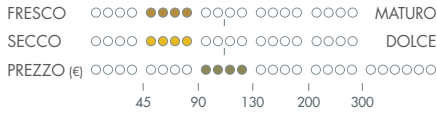
Il più prezioso dei vini mono-parcella, frutto del vigneto piantato dal padre di Jean-Hervé e Laurent nel 1960 nella parte più alta della collina che domina Dizy, su suolo argilloso al limitare del bosco. Prodotto per la prima volta nel 1995 (ma non commercializzato), ha debuttato in sordina con la vendemmia 2000, cui hanno fatto seguito la 2002 e la 2004. Questa 2005 è stata tirata in 4.912 bottiglie e 300 magnum, con dosaggio di 1,5 g/l.

*dég. feb. 2015* - Se con la prima annata questo champagne ci aveva letteralmente stupito, con questa terza uscita ci sembra un po' più territoriale, per questo meno preciso e coinvolgente. Nel senso che lo Chardonnay nella Côte des Blancs è imbattibile, mentre nella Vallée de la Marne si fa più corpulento e vinoso, forse anche più legato all'annata in questo caso, pertanto meno dinamico. L'olfatto, infatti, è pieno e tendente al maturo, con un agrume intenso che vira al verde, una marcatura territoriale ovviamente più argillosa, una certa potenza che sembra quasi andare oltre la grazia dello Chardonnay; insomma, una personalità più barocca. La bocca in questo caso è assolutamente simmetrica, pertanto finisce per rendere questo champagne certamente di carattere e molto, ma molto buono, però quasi da meditazione nella sua espressione più ombrosa che solare. Champagne sofisticato, ma assolutamente da amatori, al limite del selettivo. Mangiateci: tagliolini al Culatello.



# Aÿ - Vauzelle Terme 2005

100% Pinot Noir



95/100



L'unico *blanc de noirs* della linea 'Lieux-Dits', frutto di un piccolissimo vigneto (30 are per sole 2.500 piante) esposto a sud e piantato nel 1980. Le uve sono state fermentate in un'unica botte da 20 hl, con *bâtonnage* e *soutirage*, successivamente il vino è stato imbottigliato senza filtraggio a giugno 2006 in soltanto 2.296 bottiglie e 200 magnum. Dosaggio 2,5 g/l.

*dég. feb. 2015* - Non vogliamo ripeterci, ma, dopo la prima uscita del 2002, questa bottiglia è prepotentemente salita in cattedra per... rimanerci! Naso prima di tutto elegantissimo, carnoso ma freschissimo, teso ma dolce, assolutamente integro, talmente lineare da catturarti per via di una stratificazione che ti fa divertire a scoprirlo, anche perché è così, semplicemente tale, ovvero privo di spunti ruffiani che possano invogliarti a goderlo rapidamente. Già, perché richiede attenzione per essere scoperto piano piano, allora ti ripagherà con un'interpretazione del Pinot Noir mai muscolare, anzi aggraziata, armonica, elegante. Se proprio volete, ecco il ginepro, i piccoli frutti rossi, l'agrumo scuro, la frutta secca... Palato completo, fruttato, spesso al limite del masticabile, vigoroso nella perfettamente integrata spinta acida, rotondo, tridimensionale, sontuoso nell'incedere, splendido nel suo finale fatto di un continuo alternarsi tra ritorni fruttati e sapidità. Che dire? Emozionante.

