

JACQUESSON

CUVÉE 743

La bulle, évanescence et immanente, mordante et vibrante, est là pour servir la cause de grands vins profonds de terroir. Chez Jacquesson, on produit des champagnes pour ceux qui aiment le vin.

nous sommes passionnés de vin ! » Jean-Hervé et Laurent Chiquet parlent à l'unisson. « En 1988, lorsque nous avons repris le domaine, nous avions conscience du terroir extraordinaire dont nous héritions et notre objectif était de faire un grand vin. L'idée en soi n'est pas très originale mais nous étions très motivés. Petit à petit les idées sont venues et il a fallu construire un domaine qui allait avec notre vision de la Champagne... »

Travaillant main dans la main, au fur et à mesure du chemin ils ont supprimé les compromis pour aller à l'essentiel : « La génération de nos parents a, pour diverses raisons, appliqué une culture conventionnelle. Il fallait du rendement et si les raisins n'étaient pas au top, on pensait pouvoir rattraper le coup en cave. Donc même s'ils avaient de grands terroirs, ces derniers n'étaient pas nécessairement mis en valeur. » Les deux frères décident de tout remettre à plat, vendent certaines vignes, en achètent d'autres. Ainsi, en trente ans, la surface en propriété est passée de 15 à 29 hectares, se concentrant exclusivement sur ce qui fait le cœur de la Champagne, les premiers et grands crus, Aÿ, Dizy et Hautvillers en vallée de la Marne, Avize et Oiry en côte des Blancs. Seule une petite partie des raisins est encore issue d'achats. Les rendements sont diminués, la taille et le feuillage gérés différemment pour éviter les maladies, les rangs enherbés pour contrôler la vigueur de la vigne, les intrants limités au minimum. « Nous cherchons alors à travailler le plus naturellement possible. Si on compare le Jacquesson d'aujourd'hui au Jacquesson d'antan, il n'y a que deux choses qui n'ont pas changé : le nom et le lieu ! »

Loin de s'arrêter là, les deux frères se sont également attelés à réinventer le concept du champagne pour l'adapter au désir d'excellence de la maison : « Depuis 1988, nous avons fait baisser la production de 450 000 bouteilles par an à 250 000. » Depuis 2000, la gamme classique a cédé sa place à la fameuse

Cuvée 700. « Avec un BSA classique, il aurait fallu accepter de faire un vin moins bon parfois et cela ne nous convenait pas. En créant la même chose chaque année on fait forcément des concessions sur la qualité et le style de la maison. Depuis, chaque millésime est comme une renaissance, chaque année nous partons d'une page blanche pour faire le meilleur assemblage possible. Un grand vin non millésimé avec une magnifique capacité de vieillissement. »

La numérotation était une solution parfaite car, sans être millésimée, la cuvée change d'une année sur l'autre : « Cette année par exemple, nous commercialisons la Cuvée n° 743. C'est une base du millésime 2015 avec un peu de vin de réserve. Puis nous mettons une petite partie de côté qui sera commercialisée cinq ans plus tard, avec la mention DT pour dégorgement tardif. » En 2020 deux cuvées viennent embellir nos moments bulles : la 743 donc et la 738 DT. Deux champagnes qui se définissent avant tout comme des vins de terroir et qui supporteront sans peine des années de garde supplémentaires : « On pourrait penser que le champagne, après trente ou quarante ans, aurait perdu ses bulles. Mais ce n'est pas le cas. Si la bulle s'affine certes, elle reste bel et bien présente. Le plus important est d'avoir un bouchon de grande qualité. C'est lui la barrière entre l'extérieur et l'intérieur et donc le meilleur garant pour conserver les bulles, la fraîcheur et la finesse aromatique du vin. »

Autant cette vision vigneronne est pointue et réfléchie, autant à table les deux frères plaident sans peine pour la simplicité : « Un jour, un ami nous a recommandé d'associer le champagne à une poularde en demi-deuil avec des morceaux de truffe noire glissés sous la peau. C'est superbe mais franchement, qui fait ça à la maison ? Un bon poulet fermier grillé au four est tout aussi bien. Avec sa chair tendre et le côté un peu sec et craquant de la peau, je peux vous garantir qu'associé au champagne c'est un pur délice ! » | BIRTE JANTZEN

CUVÉE 743

« 2015 était un beau millésime, avec peu de pluie et beaucoup de soleil. Complété par un peu de vin de réserve, 743 est la première des cuvées de la gamme 700 à être un brut nature. C'est net, précis, délicatement expressif, encore un peu timide. La pureté souligne des notes de noisette, de coing et de mirabelle. La bulle, fine et joliment mordante, donne du peps à la rondeur naturelle de la texture. C'est un champagne pour ceux qui aiment le vin. »

