

## LES 50 PLUS BELLES MAISONS DE CHAMPAGNE



6<sup>e</sup>

Jacquesson

Dizy



**JEAN-HERVÉ (À D.)  
ET JEAN-LAURENT CHIQUET**

Les deux frères contribuent à la montée en puissance des grands terroirs de pinot noir champenois.

# La nouvelle étoile de la Champagne

Cette maison d'art propose un champagne intense, robuste et racé. La révélation de la fin du XX<sup>e</sup> siècle.

**A**chetée en 1974 par la famille Chiquet, qui exerçait à la fois le métier de vigneron et celui de courtier, la marque Jacquesson s'implante à Dizy, dans la vallée de la Marne, où elle conduit la reconstruction d'une maison modèle. Le mérite

de cette renaissance revient aux frères Chiquet, Jean-Hervé au commerce et Jean-Laurent aux vinifications, deux passionnés de grands vins du monde entier. La maison Jacquesson s'appuie sur un vignoble d'une trentaine d'hectares situés à Avize, Aÿ, Dizy et Hautvillers, mais également sur

des approvisionnements réguliers et sûrs dans ces mêmes secteurs. Malgré le succès, les volumes n'enflent pas, au contraire ; la maison se recentre sur des cuvées à forte personnalité, issues de vignes parcellaires. Les vinifications sur lies en foudres sont maintenues, le dosage est faible ou absent, comme les filtrations.



### LA DÉGUSTATION

#### LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE 16/20

##### Brut Cuvée n° 736

Le nom du brut non millésimé de Jacquesson est un numéro. Il change à chaque nouveau tirage, rajeuni par un nouveau millésime. Par exemple, dans la cuvée 734 : deux tiers de 2006, ou la 735 : deux tiers de 2007. Ce vin s'appuie sur les caractéristiques de l'année de base, avec une moitié de chardonnay et deux quarts de pinot noir et de meunier, issus de grands et premiers crus. La cuvée 736 (base 2008) est saline, persistante. À boire sur plus de dix ans. ► 40 €

##### 18,5/20

##### Brut Avize Champ Cain 2004

Chardonnay hyper salin d'Avize à la texture crayeuse, droit, aiguillé par une bulle tonique. ► 130 €

##### 18/20

##### Brut Dizy Come Bautray 2004

Un chardonnay plus argileux, aux rondeurs sexy, mais qui reste très énergique et complexe. ► 130 €

##### 18/20

##### Brut Aÿ Vauzelle Terme 2004

Ce pinot noir d'abord moins intense se révèle dans une "rétro" brillante de notes fruitées, réglissées. ► 130 €

**NOTRE AVIS 17,5/20** Son brut et ses cuvées, plutôt destinés à la table, ont rejoint l'exception des cuvées de la marque Krug, en plus abordables.

### Jacquesson en chiffres

**Propriétaires :** Jean-Hervé et Jean-Laurent Chiquet  
**Superficie en propriété :** 30 hectares  
**Achat de raisins :** 10 hectares  
**Nombre de bouteilles :** 275 000  
**Chef de cave :** Jean-Laurent Chiquet