



# La réinvention de Jacquesson

**REPORTAGE** | La maison fait chuter ses rendements pour produire un vin de référence

DIZY (MARNE) - *envoyé spécial*

Jean-Hervé Chiquet est un homme de convictions, qui, sous une apparence bonhomme, cache un caractère trempé. A la tête, avec son frère Laurent, des champagnes Jacquesson, à Dizy, il peut se vanter d'avoir fait, de cette maison rachetée par son père en 1974 à la famille de Tassigny, un grand nom de la Champagne. C'est un cas atypique aussi. Cette maison ne produit pas de brut sans année, ce champagne « standard », mélange de la vendange de l'année et de vins de réserve, qui forme le plus souvent l'essentiel de la production. « Nous avons décidé de ne plus faire ce champagne, marqué par la recherche d'une régularité qualitative, pour produire un vin qui soit le meilleur possible chaque année », explique Jean-Hervé Chiquet. Le résultat ? Les splendides cuvées numérotées, les fameuses « 700 », qui proposent, chaque année, un profil différent, représentent 96 % de la production (le reste étant composé des cuvées de lieux-dits).

## Changement stratégique

En 1988, quand il reprend l'exploitation des 15 hectares, auxquels sont adjoints des raisins provenant de 30 hectares en contrat d'achat, Jean-Hervé Chiquet impose sa marque et ses choix. Aujourd'hui, l'apport de raisins extérieurs au domaine ne représente plus que 7 hectares, et la production de la maison est passée de 15 à 28 hectares. Mais le vrai changement se joue au niveau des rendements, soit une production tombée de 450 000 bouteilles à 250 000. « On a fait chuter de 45 % les rendements en éliminant tout ce qui ne nous plaisait pas, c'est le principe même de notre viticulture », explique le vigneron. Jean, le père décédé en 1990, n'était pas sur la même longueur d'onde et privilégiait la maîtrise des coûts. Les fils, sans avoir étudié le vin mais baignant dans le raisin et le champagne dès leur

plus jeune âge, voulaient autre chose. « Avec le terroir dont on disposait, nous étions convaincus avec Laurent qu'on pouvait être les champions du monde, mais il y avait une prise de risque certaine », reconnaît Jean-Hervé, qui a commencé à travailler avec son père le 19 septembre 1978, le lendemain de ses 21 ans. Selon lui, il y a trois manières de se faire une place dans le ciel champenois : être le moins cher, « mais c'est compliqué », être le plus connu, « mais c'est impossible avec la puissance de feu des grands groupes comme LVMH ». Il ne leur restait plus que la troisième voie : « Etre les meilleurs. »

De fait, Jacquesson fait partie de l'élite. « C'est une petite maison devenue une référence, celle d'une cinquantaine de vigneron qui démontrent la capacité de la Champagne à se réinventer, qui ont compris leur terroir et ont une histoire à raconter », s'exalte Pierre-Yves Cainjo, caviste à Epernay. Ce dernier, propriétaire du 520, une référence absolue avec 630 champagnes de quelque 165 maisons et vigneron – la grande majorité se vendant entre 30 et 250 euros –, connaît tout ou presque de sa région. « Avant, on ne se demandait pas si c'était bon puisque c'était du champagne. Aujourd'hui, il faut oublier la grille de lecture entre grandes maisons et petits vigneron. Il y a désormais l'élite, l'excellence, et la masse des viticulteurs qui ne se remettent pas en cause et ne s'intéressent pas à ce qui se fait autour », explique encore Pierre-Yves Cainjo.

Le constat est dur. Mais si les Jacquesson, Agrapart, Bérêche, Chiquet, Marguet, Moncuit ou autres Sélosse se refusent à tout commentaire ou jugement sur le travail des confrères, ils assument leur statut, et leur travail – éminemment subjectif –, dans la vigne et le chai. Jean-Hervé Chiquet, la soixantaine tranquille, sait ce qu'il fait et se moque des étiquettes. Enfin, pas de celle qu'il colle sur ses bouteilles, tant la recherche graphique a débouché sur un magnifique résultat, épuré, en noir et blanc, avec ce nom



## DÉGUSTATION

### JACQUESSON

#### « Cuvée 740 »

Sans doute une cuvée de légende, l'une des plus abouties de la longue série des « 700 » proposée par la maison. Tout est parfait, l'intensité, la profondeur, la minéralité et les fruits, rouges ou agrumes, pour l'équilibre de ce vin récolté en 2012, sur les terroirs d'Aÿ, de Dizy, d'Hautvillers, d'Avize et d'Oiry. **45 euros.**

#### « Dizy Terres rouges 2009 »

Splendide champagne rosé (de saignée), racé et plein de vivacité, à la robe grenat. Les arômes de fruits rouges et noirs marquent ce vin intense, équilibré. Un rosé atypique qui donne à croquer le pinot noir. En 2018, Jacquesson sortira le rosé issu de la vendange 2011. **80 euros.**

#### « Dizy Corne Bautray 2007 »

Jean-Hervé Chiquet l'affirme : une cuvée de lieu-dit, « *c'est une vigne, un cépage et une année* ». Corne Bautray en est la parfaite illustration du chardonnay et l'année 2007 marquée par un hiver et un printemps doux et pluvieux, puis du beau temps à partir du 25 août. Au final, ce vin propose une belle complexité, avec des fruits blancs mûrs, du coing et des fleurs blanches, de belles minéralité et acidité. **130 euros.**  
Tél. : 03-26-55-68-11.

et ce chiffre gravés en rouge vif. Les deux frères recherchent la sobriété et se refusent à être catalogués – ils ne veulent pas d'une signalétique « bio », bien qu'un tiers de leurs terres soient conduites sur ce mode. Jacquesson fait du bio mais ne le revendique pas, assumant le recours à certains produits pour traiter les vignes.

#### Méthodes bio et traditionnelles

Ebourgeonnage pour diminuer le feuillage, donc aérer afin de restreindre le risque sanitaire, mais pas trop, pour conserver l'action de photosynthèse, usage du soufre pour lutter contre l'oïdium, confusion sexuelle contre les prédateurs de la vigne, tout cela sent bon le bio. « *Mais pour combattre le mildiou, il faut du sulfate de cuivre, et c'est un poison. Tous les poisons les plus violents sont bios. Le bio, ce n'est pas le passage de l'ombre à la lumière* », explique Jean-Hervé, en parcourant sa parcelle de la Corne-Bautray.

Alors, il a recours à des traitements classiques, avec des molécules de synthèse, en limitant les passages – un avant la fleur et un après. Jean-Hervé Chiquet ne doute pas, la solution alternative qu'il préconise avec une approche pragmatique est pour lui la meilleure. « *Nous avons une clientèle de plus en plus exigeante et les plus extrémistes pensent que si vous n'êtes pas en bio, vous êtes un empoisonneur industriel. En usant des deux modes, je peux dialoguer avec ma clientèle, lui dire "voilà ce qu'on fait". Si je revendique le bio sur certaines cuvées, je dévalorise le reste.* »-

Le viticulteur de Dizy a appris, avec son frère, à redécouvrir les terroirs variés sur lesquels il fait pousser 50 % de chardonnay, 30 % de pinot noir et 20 % de pinot meunier. Ayant tourné définitivement le dos à une « *production industrielle* » qu'il dénonce, Jean-Hervé Chiquet peut se vanter de faire les vins qu'il aime. « *On n'est pas devenus plus petits, on est devenus meilleurs* », aime-t-il répéter. ■

RÉMI BARROUX