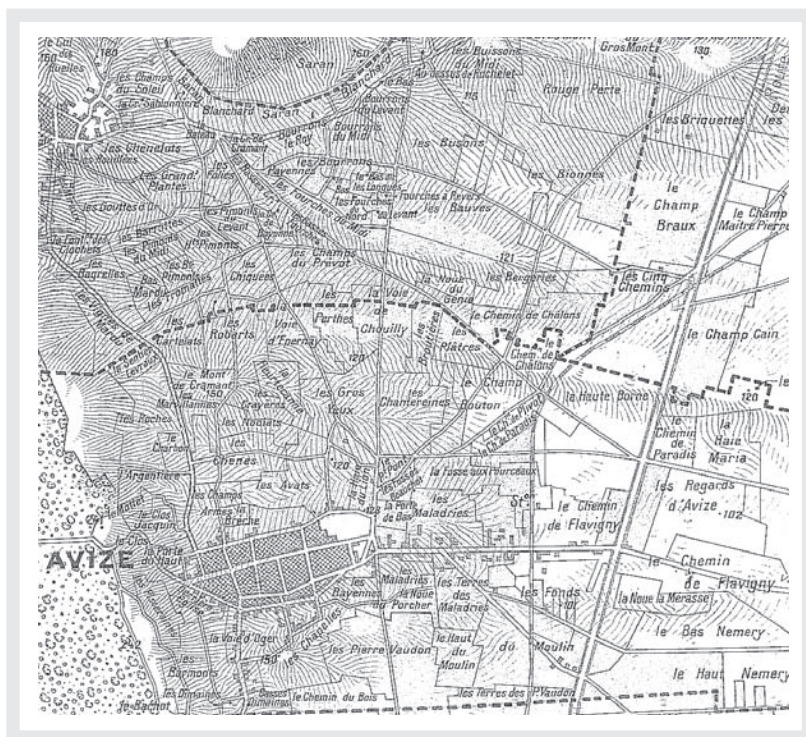


AVIZE - Grand Cru

Récolte 2000



CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

BRUT

Au cœur de la côte des Blancs, sur les bas du coteau d'Avize, Grand Cru de Chardonnay, la Maison exploite trois parcelles situées sur les lieux-dits La Fosse, Némery et Champ Caïn, plantées entre 1962 et 1983 et orientées au sud-est. La craie du Campanien, constituée de granules de calcite issus du squelette de micro-organismes marins, y est affleurante. Les sols peu profonds y sont perméables et gélifs et leur pauvreté peut parfois nécessiter l'apport d'amendement, qui, chez Jacquesson, est toujours organique.

Les conditions climatiques de l'année 2000 furent marquées par une température moyenne très élevée, la plus haute depuis 1956. L'hiver est doux et sec, sans neige. Aucune gelée matinale susceptible d'endommager la vigne n'est notée durant un printemps marqué par des orages de grêle. La floraison intervient sous un chaud soleil de juin mais en juillet, les conditions se dégradent : froid, précipitations incessantes (21 jours de pluie) et orages de grêle. Août est plus chaud mais toujours pluvieux et la grêle persiste. Beaucoup de vignes jaunissent, le mildiou se propage et le botrytis menace. Fin août, le temps s'améliore et reste agréable au mois de septembre, permettant à la région de rentrer une récolte plutôt importante mais de belle qualité, cueillie sous le soleil.

Les méthodes culturales pratiquées à la vigne par notre Maison favorisant le développement d'un nombre modéré de grappes bien aérées, nos raisins mûrissent dans d'excellentes conditions et à Avize, le début de cueillette intervient le 19 Septembre. La récolte est d'une qualité remarquable, et les moûts titrent plus de 10° en moyenne, pour une acidité d'environ 8 gr/l.



Vinifié en foudres de chêne de 40 à 75 hectolitres, un assemblage issu de nos trois parcelles est mis en bouteille, sans aucune filtration préalable, le 30 Mai 2001 en devenant Avize Grand Cru 2000. Il est produit 32.107 bouteilles, 1.500 magnums et 60 jéroboams.

AVIZE - Grand Cru

Récolte 2000



Lying at the heart of the Côte des Blancs on the lower slopes of the Grand Cru village of Avize can be found the *lieux-dits* of La Fosse, Némery and Champ Caïn. Jacquesson's three parcels on these south-east facing sites were planted to Chardonnay between 1962 and 1983. Here, Campanian chalk, made up of calcite granules coming from the skeletons of marine microorganisms, rises almost to the surface, above which the very shallow topsoil is permeable and prone to frost. The poor nature of the soil necessitates the occasional addition of nutrients, which, as always at Jacquesson, are organic.

In 2000 the weather conditions were notable for a very high average temperature, the highest since 1956. The winter was mild, dry and without snow. In Spring there were no morning frosts that might damage the vines but several hailstorms. Flowering took place under a hot June sun but in July conditions worsened: cold weather, constant rain (21 days) and hailstorms. August was hotter but still rainy with persistent hail. Many vines turned yellow, there was a high presence of mildew and the danger of grey rot. At the end of August the weather improved and remained good throughout September. This allowed the region to bring in a harvest of quite substantial size but also of good quality, picked in sunny conditions.

Thanks to the meticulous viticultural methods of the House, which focus on producing a moderate quantity of bunches that are well ventilated, our grapes were able to ripen in optimal conditions and in Avize, picking began on 19th September. The quality of the crop was outstanding and the musts measured around 10 degrees of potential alcohol combined with a tartaric acid content of around 8 gr/l.

Vinified in 40 and 75 hectolitre oak casks, an *assemblage* of our three parcels was bottled on 30th May 2001 to become Avize Grand Cru 2000. The total production was 32,107 bottles, 1,500 magnums and 60 jeroboams.