

Jacquesson & Fils

Dizy



68, rue du Colonel Fabien, 51530 Dizy
Tel. 03.26.55.68.11, **Fax:** 03.26.51.06.25
 www.champagnejacquesson.com
 info@champagnejacquesson.com
Importeure: VinSurVin (D); Cavesa (CH),
 Zürcher-Gehrig (CH); Schönberger (A)
Besuchszeiten: nur nach Vereinbarung
 Mo.-Do. 8-12 + 13:30-17:30 Uhr



Besitzer Jean-Hervé und Laurent Chiquet
Chef de Caves Laurent Chiquet
Eigene Rebfläche 31,5 ha
Produktion 350.000 Flaschen

Champagne Jacquesson wurde 1798 von Memmie Jacquesson, Sohn eines Weinhändlers, in Châlons gegründet. Die moderne Geschichte von Champagne Jacqueson beginnt 1974, als Jean Chiquet, Winzer der Côte des Blancs, die Marke erwirbt. Heute führen seine Söhne Laurent und Jean-Hervé das Haus, Laurent ist für die Vinifikation zuständig. Die eigenen Weinberge liegen in den Grand Crus Aÿ, Avize und Oiry, sowie in den Premier Crus Hautvillers, Dizy und Mareuil-sur-Aÿ. In den gleichen Crus, sowie in Chouilly und Damery werden ein klein wenig Trauben zugekauft von Winzern, die ihre Weinberge nach den Vorgaben der Brüder Chiquet bewirtschaften. Die eigenen Weinberge sind durchschnittlich über 30 Jahre alt. Jean-Hervé und Laurent Chiquet legen größten Wert auf die Arbeit im Weinberg. Sie haben Versuche mit unterschiedlichen Pflanzdichten gemacht und bestocken Neuanlagen mit 11.000 Reben je Hektar. Mit guter Laubarbeit lässt sich auch bei dichter Bestockung eine gute Belüftung sicherstellen. Ein großer Teil der Weine wird auf der Hefe in Eichenholzfässern ausgebaut. Ziel ist die kontrollierte Oxidation über Monate hinweg. Die Dosage liegt bei allen Champagnern im Bereich Extra Brut.

Die Stilistik

Jacquesson-Champagner sind eigenständig und kraftvoll, deutlich vom Ausbau im Holz geprägt. Sie sind komplex und eindringlich, lang und nachhaltig, immer wieder geprägt von mineralischen Noten. Aperitifchampagner für Puristen, zum Essen zu genießen für alle, die diese Art von Champagner nicht gewohnt sind.

Die Champagner

Der Brut ohne Jahrgang trägt seit einigen Jahren eine fortlaufende Nummer, beginnend mit 728 (Basisjahrgang 2000), weil diese Cuvée die 728. Assemblage des Hauses Jacquesson war. Schon dieser Brut ist hervorragend, zeigt all die Eigenschaften, die

auch die Jahrgangschampagner auszeichnen: Er ist kraftvoll und doch elegant, harmonisch und von einer enormen Nachhaltigkeit, ein faszinierender Brut ohne Jahrgang. Ganz großartig ist die **Cuvée 733**, noch etwas unruhig die **Cuvée 734**.

Der **Avize Grand Cru Brut Millésimé** stammt aus den drei Parzellen Champ Cain, La Fosse und Némery, die zwischen 1962 und 1983 angelegt wurden. Er wird in 40 bis 75 Hektoliter großen Fässern ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt. Er war in den letzten Jahren immer faszinierend, 2000 aber wird der letzte Jahrgang sein, aber 2002 wird es einen Lagenwein aus der Parzelle Champ Cain geben. Der 2000er Avize ist rauchig, konzentriert und enorm würzig im Bouquet, kraftvoll und stoffig im Mund – ein Champagner, der hervorragend altern kann, wie der 96er heute beweist.

Hervorragend reifen kann auch der Jahrgangschampagner, der jung verkostet immer sehr jugendlich und noch unruhig ist, nach einigen Jahren an Komplexität gewinnt, so wie **1996**, der anfangs sehr verschlossen wirkte, heute aber komplex und lang ist, während der **2000er** noch sehr unruhig wirkt – bei viel Stoff und Substanz. Seit einigen Jahren gibt es alte Champagner spät degorgiert im Verkauf, zunächst die Jahrgänge 1989 und 1990. Diese **Extra Brut Dégorgement tardif Millésimé** werden nicht dosiert. Der 1990er zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, ist herrlich eindringlich und reintonig. Im Mund präsentiert er sich komplex und stoffig, faszinierend puristisch, präzise, lang und nachhaltig.

Lagenchampagner ergänzen das Programm der Brüder Chiquet, werden aber nur in besonders guten Jahrgängen erzeugt. Der **Terres Rouges** stammt aus der gleichnamigen Lage in Dizy. Der erste Jahrgang, 2002, war ein reinsortiger Pinot Meunier, die Folgejahrgänge enthalten etwas Pinot Noir. Er zeigt viel Duft im Bouquet, rote Früchte, ist eindringlich und dominant. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht und Substanz – kein Aperitif-Rosé, sondern ein Champagner zum Essen. Weitere in den letzten Jahren erzeugte Lagenchampagner kamen aus der Lage Corne Bautray in Dizy von einer 1960 gepflanzten Chardonnay-Parzelle, der erstmals 1995 erzeugt wurde, dann wieder 2000 und 2002. Aus der Lage Vauzelles Terme in Aÿ gibt es in Jahren wie 1996 und als nächstes 2002 einen reinsortigen Pinot Noir. ◀

Die Bewertungen / Preise in Frankreich

★★★★★	Jacquesson Brut Cuvée No. 733	34,- €
★★★★★	Jacquesson Brut Cuvée No. 734	34,- €
★★★★★	Jacquesson Extra Brut Millésime 1996 Grand Cru Avize	
★★★★★	Jacquesson Extra Brut Millésime 2000 Grand Cru Avize	56,- €
★★★★★	Jacquesson Extra Brut 1996	
★★★★★	Jacquesson Extra Brut 2000	75,- €
★★★★★	Jacquesson Extra Brut Dégorgement tardif Millésime 1990	130,- €
★★★★★	Jacquesson Dizy Terre Rouge Millésime 2003	55,- €
★★★★★	Jacquesson Dizy Terre Rouge Millésime 2004	55,- €