

CHAMPAGNE JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

CHAMPAGNE IS, FIRST AND FOREMOST, A FINE WINE WITH MAGICAL BUBBLES AND AROMAS

*Jean-Hervé and Laurent, Laurent and Jean-Hervé.
This remarkable duo directs Jacquesson Champagne
today. With them in the driving seat, the Champagne
House has made a 360° turn in its philosophy and way
of making champagne.*

CHAMPAGNE ES ANTES QUE NADA, UN GRAN VINO: LA MAGIA DE LAS BURBUJAS, LA MAGIA DE LOS AROMAS

*Jean-Hervé y Laurent, Laurent y Jean-Hervé.
Ellos pilotan a día de hoy esta Maison.
Con ellos a la cabeza, Jacquesson ha dado un giro de
360 grados a su forma
y filosofía de hacer champagne.*

Established in 1798 in Chalons, France, Maison Jacquesson, directed by the Chiquets in Dizy, is among a unique and extraordinary group of Champagne Houses which have adopted a new approach to champagne making. With a production of around 300,000 bottles, this Maison's quest for supreme quality and excellence is the crux of its philosophy.

The Jacquesson brothers, Jean-Hervé (born 1957) and Laurent (born 1961), told our contributor, Joan Gómez Pallarès (www.devinis.org), that, when making their champagne, they have only one objective in mind: "to produce the best base wine possible". They also commented that they were **"conscious of having been born in Dizy, and what this means within the champenois environment."** When making decisions, they do so jointly and in agreement, but when running the Champagne House, each has their own role: Laurent has greater responsibility for everything to do with production while Jean-Hervé concentrates on the whole business of selling the champagne in France and abroad.

The majority of the almost 40 hectares of vineyards that they control are owned (28 ha) and the balance (8 ha) belongs to vigneronns located near the company's headquarters in Dizy. All the land, whether own or "rented", is situated in areas classified as Premier Cru and Grand Cru, and all sit within the Vallée de la Marne and the Côte des Blancs areas.

The brothers told us, **"At Jacquesson, a good champagne is the result of: 1, well-worked land; 2, good viticulture; 3 and 4, more viticulture; 5, good vinification"**. When producing their champagnes, the Chiquets shun fads and fashions. During our visit, they confided to Joan Gomez Pallarès that the "Jacquesson style" is based on two important parameters: Burgundy savoir-faire, which they have been emulating for many years, and, above all, **"our taste and our taste alone"**.

To obtain the excellent champagnes that they do, they have their methods: they control the yield for each vine, and they never, ever, carry out green harvesting. They plough the vineyards once and remove the weeds. To prevent unwanted humidity, the vines are trellised and short-pruned to ensure that the sun can get inside the vines. The sun is essential in Champagne and good maturation is indispensable for the grapes. They also ensure that the vines grow under stress. To sum up their approach in their own words... **"Sol et soleil" (soil and sun)**.

They are certified as a biodynamic winery, but you won't see the logo on their labels. They don't need to display it: those who need to know, know, and that's enough for them. Many in their situation would boast that they are biodynamic... but in this respect too, the Jacquessons are different.

Like everyone else, they are affected by climate change, but according to them **"it only brings benefits: less cold, better maturity"** and, thanks to the effects of climate change, **"there are no longer any really bad vintages"**.



Creada en 1798 en la población francesa de Chalons, esta Maison dirigida por los Chiquet en Dizy, está considerada como una de las Maisons más especiales y extraordinarias de una nueva forma de hacer champagne. Con una producción alrededor de las 300.000 botellas, la búsqueda de la máxima calidad y excelencia forma parte de la filosofía de esta casa.

Estos dos hermanos, Jean-Hervé (1957) y Laurent (1961) tienen un único objetivo a la hora de elaborar su champagne: "hacer el mejor vino base posible", tal y como le confesaron a nuestro colaborador Joan Gómez Pallarès (www.devinis.org). A eso le añaden **"la consciencia de haber nacido en Dizy, y lo que ello conlleva en el entorno champenois"**. A la hora de tomar decisiones, lo hacen de forma conjunta y consensuada, pero a la vez, cada uno de ellos tiene un rol más definido dentro del engranaje de la bodega: Laurent lleva más el peso de todo lo relacionado con la producción y Jean-Hervé se focaliza más sobre todo el tema de comercialización nacional e internacional.

Las casi 40 hectáreas de viñedos que controlan son en gran parte propias (28Ha) y el resto (8Ha) corresponden a vigneronns que están al lado de su sede social, en Dizy. Todos los terrenos, propios y "alquilados" se encuentran en zonas catalogadas como Premier Cru y Grand Cru, siempre dentro del Vallée de Marne y la Côte des Blancs. Según nos confesaron, **"un buen champagne en Jacquesson ha de tener: 1, una tierra bien trabajada; 2, una buena viticultura; 3 y 4, más viticultura; 5, una buena vinificación"**. A la hora de la elaboración de sus vinos, las modas no van con los Chiquet... el **"ESTILO JACQUESSON"** está basado entre otros, en dos parámetros muy importantes: el savoir faire de la Borgoña es un espejo en el que se miran desde hace años, pero sobre todo en **"nuestro gusto, siempre, y sólo nuestro gusto"** confesaron a Gómez Pallarès en la visita que les hicimos.

Para la obtención de unos vinos tan excelentes como los que hacen, aplican algunas medidas: moderan los rendimientos por cada cepa, y nunca, nunca, vendimian en verde. Labran una sola vez y sacan las malas hierbas. Para evitar humedades indeseadas, trabajan en espaldera y aclaran las plantas para una buena entrada de sol en las vides: el sol es oro en la Champagne y una buena maduración, imprescindible para sus uvas. Y estresan la cepa. En resumen y según sus palabras... **"Sol et soleil", "tierra y sol"**.

Están certificados como bodega biodinámica, pero no lucen el logo en sus etiquetas. No les hace falta: quienes tiene que saberlo, ya lo saben y eso les basta. Muchos en su situación alardearían de que son biodinámicos... en eso también son diferentes.

El cambio climático también les afecta, pero para ellos **"sólo aporta beneficios: menos frío, mejores maduraciones"** y gracias a los efectos de dicho cambio **"ya no existen añadas muy malas"**.

When making their wines, they use the first three extractions and sell the fourth to third parties. They use foudres (some 120 years old), which give their wines very special characteristics that perhaps only the most experienced of wine tasters can appreciate. They like to start each year from scratch as if it were a blank sheet of paper and, for them, the concept of “vintage” does not exist.

We had the pleasure of tasting some of these “tremendous” champagnes at their premises in Dizy, in the company of Jean-Hervé Chiquet. The vast majority of the champagnes are a blend of Chardonnay (about 45-55%), Pinot Noir (20-30%) and the remainder, Meunier.

Para la elaboración de sus vinos utilizan las tres primeras extracciones y la cuarta la venden a terceros. Utilizan fudres (algunas de 120 años), lo que da unas características muy especiales a sus vinos que, seguramente, sólo saben apreciar los más profesionales. Cada año parten de cero, como una hoja en blanco y para ellos no existe el concepto “añada”.

Tuvimos el placer de poder catar en su casa, en Dizy, y acompañados por Jean-Hervé Chiquet, algunos de estos tremendos champagnes (en el buen sentido de la palabra). La gran mayoría de sus vinos están compuestos por Chardonnay (45-55% aproximadamente), Pinot Noir (entre un 20-30%) y el resto de Meunier.



CHAMPAGNE JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798



Cuvée n° 738 - BASE WINE / VINO BASE 2010

18% PINOT NOIR, 21% MEUNIER AND THE BALANCE CHARDONNAY.
The most vinous and energetic of the champagnes, as well as being the most discreet, fine and fresh.

18% PINOT NOIR, 21% MEUNIER Y EL RESTO CHARDONNAY.
Es el vino más vino, el más energético, y al mismo tiempo el más discreto, fino y fresco.



Cuvée n° 737 - BASE WINE / VINO BASE 2009

27% PINOT NOIR, 26% MEUNIER AND 47% CHARDONNAY.
A fuller-bodied champagne.

27% PINOT NOIR, 26% MEUNIER Y 47% CHARDONNAY.
Es el vino más vino, el más energético, y al mismo tiempo el más discreto, fino y fresco.



Cuvée n° 736 - BASE WINE / VINO BASE 2008

29% PINOT NOIR, 18% MEUNIER AND 47% CHARDONNAY.
A more mineral, more austere champagne.

29% PINOT NOIR, 18% MEUNIER Y 47% CHARDONNAY.
Vino más mineral, más austero.



Cuvée n° 733 - BASE WINE / VINO BASE 2005

DÉGORGEMENT TARDIF* (5 YEARS)! A CHAMPAGNE "DISGORGED" IN DECEMBER 2013.

Mature without being over-mature, a very fine and extraordinary champagne.

DÉGORGEMENT TARDIF DE 5 AÑOS!!! VINO "DEGOLLADO" EN DICIEMBRE DE 2013. Maduro sin estar evolucionado, un vino muy fino, extraordinario.



DIZY TERRES ROUGES 2008

A ROSÉ OBTAINED BY MACERATION, FROM VINES PLANTED IN 1993.

Very ripe red fruit, very vinous and gastronomic. This champagne is only produced in exceptional years, and only when they do not need the grapes for the "wines of the year".

ROSADO DE MACERACIÓN, PROCEDENTE DE VIÑAS DE 1993.
Frutos rojos muy maduros, muy vinoso y gastronómico. Este vino sólo se elabora en añadas excepcionales y sólo cuando no necesitan las uvas para hacer "los vinos del año".

*DÉGORGEMENT TARDIF (LATE DISGORGED): the intention behind champagnes with "DÉGORGEMENT TARDIF" is to ensure that these are enjoyed at the right time, i.e. after they have had the cellar rest they require following their "disgorgement". Jacquesson and the Chiquets have the financial means, as well as the sensitivity, to "disgorgement" and age these bottles in the cellar for several years. According to the writer of these tasting notes (@blogdevinis), "this makes them unique." / *DÉGORGEMENT TARDIF: con los vinos que denominan de "DÉGORGEMENT TARDIF" se aseguran que los consumidores los degusten en el momento oportuno, después de que hayan tenido el reposo necesario en bodega tras su "degüelle". Jacquesson y los Chiquet tienen la capacidad económica tanto como la sensibilidad para degollar y guardar en bodega varios años esas botellas. Según el redactor de estas notas de cata, @blogdevinis, "estos los hace únicos".

CARSGALLERY

BARCELONA · VALENCIA

3.000 M2 DESTINADOS A ZONA DE TALLER Y UN EXCLUSIVO STORAGE.

VEHÍCULOS NUEVOS, DE OCASIÓN, GERENCIA Y KM 0, DE LAS MARCAS
ASTON MARTIN, BENTLEY, FERRARI, MASERATI Y LOTUS.

SERVICIO DE VENTA, POSTVENTA, SERVICIO TÉCNICO, RECAMBIOS Y MERCHANDISING.



CONCESIONARIO OFICIAL



BARCELONA

Passeig de la Zona Franca 10-12 · 08038 Barcelona · Telf.: 93 289 63 63 · www.carsgallery.es

VALENCIA

Avenida General Avilés nº 36-38 · 46015 Valencia · Telf.: 93 347 91 99 · www.carsgallery.es