

Jacquesson



VISITE SUR RENDEZ-VOUS

Jean-Hervé et Laurent Chiquet - 68 rue du Colonel-Fabien - 51530 - Dizy -

T: 03 26 55 68 11 -

<http://www.champagnejacquesson.com>

Jacquesson représente l'une des rares maisons à être restées familiales. Avec 30 hectares en production sur Avize, Aÿ, Mareuil, Dizy et Hautvilliers, complétés d'une dizaine d'hectares d'achats de raisins, uniquement en premiers et grands crus, les frères Chiquet signent leur volonté d'atteindre une très haute qualité. Ils continuent sans cesse d'innover: après avoir identifié leurs différentes versions de brut sans année (n° 737, n° 738...), commercialisé des cuvées parcelles à forte personnalité, ils proposent maintenant des dégorgement tardifs.

Jacquesson Aÿ Vauzelle Terme Millésimé extra brut 2009 | 18/20 | -



Ce 2009 dévoile un nez complexe entre les fruits, le menthol et la craie. Sur une très fine effervescence, la bouche renferme une texture dense et serrée. Le vin se développe dans un superbe équilibre jusque dans la finale saline et très persistante. Un grand champagne de caractère, qui reste néanmoins très accessible. Dégustation avril 2016.

Jacquesson Cuvée n° 734 - Dégorgement Tardif extra brut BSA | 16/20 | 75 €



Cette cuvée présente un nez miellé, souligné de notes de fruits secs et de café. La bouche ample, riche et onctueuse se montre sans lourdeur grâce à une bulle fine, une tension acide et une belle amertume. On perçoit également une pointe crayeuse et le vin déploie une longue finale riche et salivante. Un champagne évolué et puissant, assez enlevé. Dégustation juin 2016.

Jacquesson Cuvée n° 739 extra brut ♥ BSA | 16,5/20 | 41 €



Cette cuvée offre un nez complexe de pomme reinette, de pêche de vigne, de bergamote, de verveine, avec des notes d'ananas, de menthe fraîche et de craie. En bouche, c'est crayeux et salivant, sur un très joli grain de texture. L'acidité est fondue et la bulle, fine, dans un ensemble remarquablement intégré. Très longue finale saline et sapide. Un champagne racé et savoureux. Dégustation juin 2016.

Jacquesson Dizy Corne Bautray extra brut (millésimé) 2007 | 17,5/20 | 130 €



Le nez affiche une grande pureté sur les agrumes. Tout est là, mais ce n'est pas encore intégré : fruit mûr, acidité perçante, amertume crayeuse racée, bulle pleine de vivacité. La finale puissante et minérale recèle un très joli grain. Cette cuvée n'est pas du tout prête à boire, mais elle promet de se révéler magnifique ! Dégustation juin 2016.

Jacquesson Dégorgement tardif extra brut (millésimé) 2000 | 18/20 | 160 €



Intense et complexe, le nez se compose d'arômes de fruits bien mûrs, pomme, coing, marmelade d'orange, de notes de crème pâtissière, de beurre, et d'une pointe iodée. La bulle est vive. Gorgée de fruit, la bouche recèle une texture veloutée et réserve une finale d'une ampleur remarquable, très longue, sapide et acidulée. Ce millésime 2000 est éclatant de jeunesse. Un très grand champagne. Dégustation septembre 2016.

Jacquesson Dizy Terres Rouges extra brut (millésimé) ♥ 2009 | 18/20 | 80 €



Que de puissance au nez ! Derrière la robe grenat assez profonde, des arômes de fruits rouges et noirs, de bourgeon de cassis et une pointe d'orange amère surgissent du verre. La bouche se révèle aussi intense, et parfaitement équilibrée entre vinosité, acidité fondue, légère amertume et trame serrée. Le vin renferme une mousse fine et offre une finale ample et racée. Un grand rosé de gastronomie, à servir sur de belles viandes. Dégustation juin 2016.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

