



En Champagne, ces trois étoiles sont attribuées à Bollinger, Egly-Ouriel, Jacquesson, Krug, Salon et Selosse. Dans le Classement, qui recouvre toutes les régions de France, seuls 56 domaines ont obtenu cette distinction, depuis le Domaine de la Romanée Conti jusqu'à Château d'Yquem en passant par le Domaine Zind Humbrecht et Château Rayas.

■ Jacquesson

CHAMPAGNE

★★★

Très célèbre au XIX^e siècle, cette marque était tombée dans l'oubli avant d'être rachetée en 1974 par la famille Chiquet, qui exerçait à la fois le métier de vigneron et de courtier. Les Chiquet ont démenagé les caves sur leur fief de Dizy, dans la vallée de la Marne, près d'Ay, où s'est opérée la totale reconstruction d'une maison aujourd'hui modèle. Tout le mérite en revient aux frères quadragénaires Chiquet, Jean-Hervé et Laurent, passionnés de grands vins. La maison s'appuie sur un beau vignoble d'une trentaine d'hectares situés à Avize, Ay, Dizy et Hautvillers. Mais également sur des approvisionnements réguliers et sûrs dans ces mêmes secteurs prestigieux. Malgré le succès, les volumes n'ont pas, au contraire ; la maison s'est recentrée sur des cuvées à très forte personnalité. Les vinifications sur lies en foudres de chêne sont maintenues, le dosage est très faible ou absent, comme les filtrations. Le nom du brut non millésimé est un numéro (730, 731, etc.) qui change à chaque nouveau tirage ; cette cuvée s'appuie sur les caractéristiques de l'année de base, avec une moitié de chardonnay et deux quarts de pinots noir et meunier, uniquement en Grand cru et Premier cru de la vallée de la Marne.

JACQUESSON OBTIENT UNE TROISIÈME ÉTOILE

CLASSEMENT « LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2010 » GUIDE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Les vins : le brut 733 est marqué au sceau de la généreuse et entière vendange 2005 (73 %), d'une grande précision dans les saveurs, parfaitement aboutie dans sa finale. L'Avize 2000 continue son brillant parcours de champagne Grand cru, avec une bouche doublement prenante du fait de son acidité dense et de sa salinité exemplaire. Un champagne de table, bien évidemment, tout comme le coloré Dizy rosé Terres Rouges 2004, gourmand rosé de saignée à croquer dans sa jeunesse pulpeuse. Nous retrouvons le 1997, qui a pris depuis l'an passé de l'étoffe, de la générosité, un équilibre qui a atteint son apogée. Nouveauté cette année, qui justifie la consécration de la troisième étoile : la sortie d'une admirable trilogie de millésimés en dégorgement tardif : le tout moka et crémeux 1990, le 1989, stupéfiant de fraîcheur et d'équilibre, devancé d'une tête par un immortel, interminable et cinglant 1988. Trois champagnes d'anthologie, sortis à des prix sensés.

<input type="checkbox"/>	Grand Vin Signature Dégorgement Tardif 1988	220 € cav.	19
<input type="checkbox"/>	Grand Cru Avize Dégorgement Tardif 1989	155 € cav.	18,5
<input type="checkbox"/>	Brut 1997	75 € cav.	18
<input type="checkbox"/>	Dégorgement Tardif 1990	130 € cav.	18
<input type="checkbox"/>	Grand Cru Avize 2000	53 € cav.	18
<input type="checkbox"/>	Cuvée N°733	34 €	16
<input checked="" type="checkbox"/>	Dizy Terres Rouges Rosé 2004	55 € cav.	16

Rouge : 19 hectares.
Pinot meunier 50 %, Pinot noir 50 %.
Blanc : 12,5 hectares.
Chardonnay 100 %.
Production moyenne : 350 000 bt/an.

Jacquesson, 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy.

Tél. : 03 26 55 68 11 Fax : 03 26 51 06 25

E-mail : info@champagnejacquesson.com

Site : www.champagnejacquesson.com

Visites : au domaine

Sur rendez-vous du lundi au jeudi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30.

Propriétaire : Jean-Hervé et Laurent Chiquet.