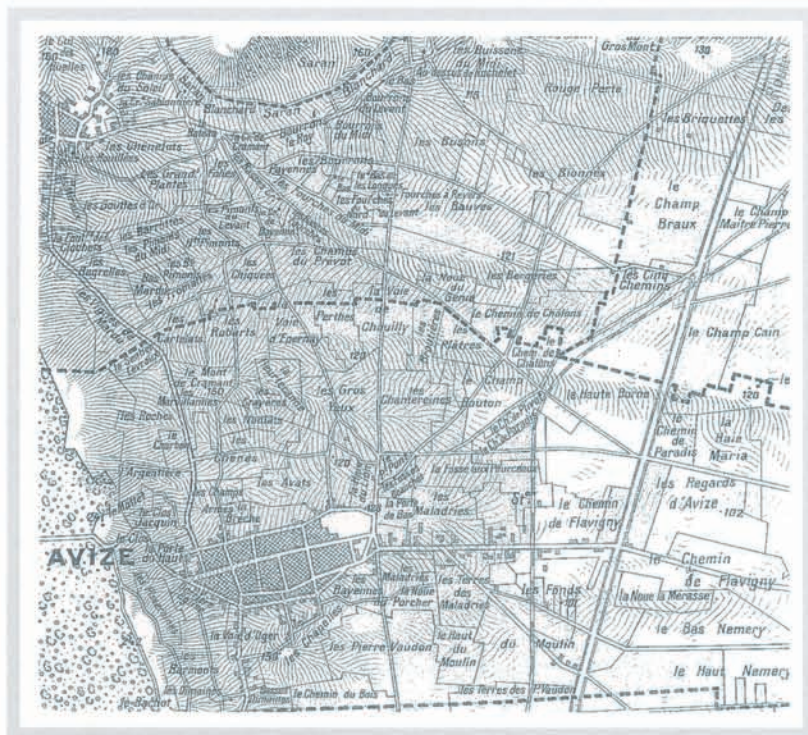


AVIZE - Grand Cru

Récolte 1997



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 de 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.

1997 est marquée par une succession d'accidents climatiques. Un début d'hiver très froid détruit une partie des bourgeons, la fin de l'hiver se révélant au contraire particulièrement douce et permettant un départ rapide de la végétation. Des gelées de printemps affectent ensuite près du quart du vignoble alors que la floraison intervient pendant une période très fraîche arrosée par des précipitations trois fois supérieures à la normale. Les attaques de mildiou sont violentes et des orages de grêle ponctuent le mois d'août. Heureusement, septembre est sec et ensoleillé, avec des nuits très fraîches. Nous débutons la cueillette le 22 septembre, sous le soleil, et la qualité des moûts est excellente : 10°5 d'alcool potentiel et plus de 8,5 gr/l d'acidité.



Vinifié en foudres de chêne de 40 à 75 hectolitres, un assemblage issu de nos trois parcelles est mis en bouteille le 3 juin 1998 en devenant Avize Grand Cru 1997. Il est produit 25.465 bouteilles, 1.180 magnums et 60 jéroboams.

## AVIZE - Grand Cru

### Récolte 1997

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. Additionally, the poor nature of the soil necessitates the occasional addition of nutrients, which, as always at Jacquesson, are organic.

Difficult weather patterns characterised the 1997 vintage. Very cold conditions at the beginning of winter destroyed many buds, but by contrast the end of the season was very mild, allowing vegetation to grow earlier than usual. Later, spring frosts damaged almost one quarter of the vineyards and flowering took place during a very cool period, which was also three times wetter than usual. August was punctuated by violent hailstorms and there were also severe attacks of mildew. Fortunately, September was dry and sunny, with very cool nights. We began harvesting on 22nd of September in sunshine and the quality of the musts was excellent: 10.5° of potential alcohol with an acid reading of 8.5 gr/l.

Vinified in 40 and 75 hectolitre oak casks, an *assemblage* of our three parcels was bottled on 3rd June 1998 to become Avize Grand Cru 1997. The total production was 25,465 bottles, 1,180 magnums and 60 jéroboams.