



JACQUESSON

Nous sommes ici dans ce que la Champagne peut produire de meilleur en terme de vins de terroir à la personnalité affirmée. Le mérite revient aux frères Chiquet, Jean-Hervé au commerce et Laurent aux vinifications, deux passionnés de grands vins du monde entier qui ont porté ici le niveau d'exigence à la vigne et en cave au sommet. Malgré le succès, les volumes n'enflent pas, au contraire : la maison se recentre sur des cuvées à forte personnalité de vignes parcelles. Les vinifications sur lies en foudre sont maintenues, le dosage est faible ou absent, comme les filtrations. Cette maison d'artisan produit un champagne intense, robuste, racé. Le nom du brut non millésimé est un numéro (N° 735, N° 736, 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 pinot noir et meunier, uniquement issus de grands crus et de premiers crus.

Les vins : une fois encore, la gamme, courte mais très efficace, nous séduit par la précision des vins présentés. La N° 740 entrera dans la légende ; la N° 736 en dégorgement tardif assume une évolution noble et complexe qui l'imposera à table. Sa pureté s'avère néanmoins admirable. Cuvée parcelle, Corne Bautreay 2007 est produit à Dizy et offre un crayeux en bouche remarquable, ainsi qu'une longueur et une tension salivantes de premier ordre. Superbe !

➤ Brut Cuvée N° 736 Dégorgement Tardif 2008 80 € 17

➤ Brut Premier Cru Dizy Corne Bautreay 2007 130 € 18

Le coup de ♥

➤ Brut Cuvée N° 740 2012 45 € 17,5

Admirable cuvée encore à l'aube de sa vie, la N° 740, est portée par la dynamique de sa base de 2012. La bouche est diablement vivante et racée, avec une finale aux nobles amers.

Rouge : 14 hectares.

Pinot noir 65 %, Pinot meunier 35 %

Achat de raisins.

Blanc : 14 hectares.

Chardonnay 100 %

Achat de raisins.

Production moyenne : 270 000 bt/an

JACQUESSON

68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy

03 26 55 68 11 ●

www.champagnejacquesson.com ● Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Propriétaire : Jean-Hervé et Laurent Chiquet

Directeur : Famille Chiquet



KRUG

La mythique maison rémoise, acquise en 1999 par le groupe LVMH, connaît une nouvelle ère de prospérité avec 90 % des expéditions réalisées à l'export, le Japon comme premier marché. Un élan commercial qu'accompagne un quatuor de choc : la présidente d'origine vénézuélienne Margareth Henriquez, secondée par Olivier Krug (fils d'Henri), le fidèle chef de cave Éric Lebel et l'œnologue Julie Cavil, qui suit plus particulièrement les clos. Les 20 ha de propriété, issus des plus nobles origines, correspondent à environ 30 % des approvisionnements, logiquement complétés par des achats parcelles chez des vigneron. Tous les vins sont vinifiés en petit fût âgé (environ 5 000, 20 ans d'âge moyen), pendant deux mois, le temps de la phase fermentaire. Les fermentations malolactiques sont généralement faites en cuve. La Grande Cuvée est issue de 40 % de vin de réserve avec, dans l'assemblage, plus de 120 vins âgés parfois de plus de 20 ans. Elle est ensuite vieillie sur pointe, en cave, au minimum sept ans. Matures et riches, ces champagnes à la bulle tempérée, savoureux, persistants, complexes sans être compliqués, s'expriment au mieux lors d'un repas. Sur toutes les bouteilles ayant quitté les caves après septembre 2011, est mentionné un numéro d'ID (ex : 212021). Entrer ce numéro sur le site krug.com permet de connaître l'histoire de chaque bouteille : le trimestre où la bouteille a quitté les caves (premier chiffre), l'année de sortie (les deux suivants) et ses composants. Ce code permet de collectionner plusieurs bouteilles et de les laisser vieillir, puisque un champagne bien né n'a pas besoin d'être millésimé pour bien vieillir. Les rarissimes cuvées monocru et monocépage Clos du Mesnil (1,84 ha de chardonnay) et Clos d'Ambonnay (0,68 ha de pinot noir) n'en sont pas moins glorifiées par tous les grands amateurs pour leur raffinement absolu.

Les vins : la gamme positionne la maison au sommet, que ce soit la Grande Cuvée qui brille