



JACQUESSON CUVÉE "N° 743"

Avec des langoustines rôties ou un homard à la nage

Acquise en 1974 par Jean Chiquet, la maison Jacquesson est le joyau fraternel que partagent ses fils Laurent et Jean-Hervé depuis 1988. Deux enfants du terroir champenois enracinés dans le paysage pour en restituer les nuances et les secrets à travers des jus fidèles à leur géologie et à leur environnement. Rompant avec les conventions de l'assemblage linéaire du brut sans année, les frères Chiquet ont opté pour la sélection parcellaire, de façon à faire ressortir dans les vins le caractère de chacun des crus du domaine via une baisse de rendement. Respectueux de l'effet millésime, le champagne Jacquesson, qui est un

vin à part entière, se met en conformité avec les principes fondamentaux de l'appellation d'origine. Une démarche fondatrice à une époque où la production viticole française se laisser trop souvent entraîner dans les facilités de la banalisation œnologique. Édifiée à partir de la récolte 2015, la cuvée « N° 743 », exemptée de liqueur de dosage, est un ultra-brut bien représentatif de l'originalité du terroir de Dizy. Un vin d'une rigueur absolue, dont l'intégrité bachique offre d'intenses sensations de pureté lorsque s'expriment la minéralité des sols et le tempérament des différents cépages, au point de donner la plus exquise des répliques à de grosses langoustines rôties ou un homard à la nage. Noblesses océaniques contre noblesse champenoise, l'instant de table peut aussi rivaliser avec certaines œuvres d'art. ■

JACQUESSON, 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy. Tél. : 03 26 55 68 11. Jacquesson cuvée « N° 743 » extra-brut : 53 €.

