

CHAMPAGNE
JACQUESSON

68, rue du Colonel Fabien
51530 Dizy
Tel. +33 (0)3 26 55 68 11
www.champagnejacquesson.com

Tipologia: NM
Superficie: 31,5 ha
Bottiglie: 350.000
Vitigni: chardonnay, pinot noir

Importato da: Fratelli Pellegrini Spa

► STORIA E STILE

Ai fratelli Chiquet va dato un grande riconoscimento, aver cambiato in meglio, e non era facile, visto il lavoro svolto dalla famiglia sin da quando acquisì nel 1954 questa storica Maison le cui origini risalgono al 1798, ma che nel primo cinquantennio del XX secolo aveva vissuto un periodo relativamente buio.

E dunque Jean-Hervé e Laurent hanno deciso di far confluire la maggior parte delle uve nella leggendaria Cuvée 7, iniziata con la 28, assemblaggio dell'annata 2000 con i vini di riserva e oggi giunta alla undicesima edizione, la 738, frutto dell'annata 2010 (più naturalmente i vins de réserve). Millesimo da loro stessi ritenuto difficile, ma interpretato in maniera magistrale con il combinarsi di setosa eleganza e cremosa potenza.

Jean Hervé Chiquet, uno dei due fratelli attualmente alla guida attualmente della Maison, è uomo di grande simpatia, conoscenza e dalle idee chiare.

Oggi nonostante la domanda in continua crescita la produzione è e vuole rimanere piuttosto limitata: poco più di 350.000 bottiglie annue, per riuscire a mantenere il massimo della qualità. E per far questo, molta attenzione al lavoro in vigna e in cantina.

Siamo abituati all'indubbia qualità delle cuvées base numerate di questa Maison, come siamo abituati a essere colpiti dai cru, sia dal punto di vista tecnico che edonistico, ma quest'anno Jacquesson ci ha regalato una degustazione entusiasmante su tutta la linea.

Abbiamo già parlato della 738, ma ci ha veramente colpito la messa in commercio dei *dégorgement tardif* (vecchia usanza della Maison) delle cuvées 7 a partire dalla 733 (annata 2005). Uno champagne di una profondità e un vigore unico ed emozionante.

E poi, last but not least, come non essere entusiasti dei lieux-dits? Il *Corne Bautray 2004* è un 100% chardonnay di Dizy, terziario, roccioso, tabaccoso, dall'evoluzione anomala, ma fascinosa. E ancora lo *Champ Caïn*, sempre 2004, è solo chardonnay di Avize, luminoso, verticale, classico e affascinante. Uno dei massimi assaggi di quest'anno.

E attendiamo già, goduriosi, i prossimi.

► VINI

CUVÉE N° 738 EXTRA BRUT

Blanc d'assemblage (61% ch, 21% pm, 18% pn) € <50 M  D



Sb. 09/14. Si apre la porta nel retrobottega di un panettiere artigianale e si viene subito conquistati dal pane in bella vista, poi le torte, i cornetti appena fatti, la nota di burro soffusa, la dolcezza della crema al limone, un pugno di agrumi canditi e il floreale di un giardino vicino che porta il tiglio, la camomilla, la mimosa e man mano note più balsamiche, persino speziate, in un arazzo olfattivo di grande eleganza e complessità che si ripete in un assaggio dalla trama veramente ben fatta, setosa e cremosa, minerale e dolce, elegante e comunque potente, lungo e convincente. Soufflé di formaggio. **Parisien**

733 DÉGORGEMENT TARDIF EXTRA BRUT


Blanc d'assemblage (52% ch, 24% pn, 24% pm) € 80/150 M  D



Sb. 10/14. Si mette in scena il grande ritorno della pera con trionfale ingresso, accompagnata da una panificazione di lievito e inquadrata in una sensazionale cornice minerale gessosa di rocce e stratificata in cava, poi il pepe, il caffè crudo, le tostature, i funghi e i tartufi, la maggiorana, impersonando così un atleta dalle larghe spalle, dalla muscolatura potente, lo scatto agile, la sicurezza del vincitore, come l'assaggio suggerisce, fluente e spesso, speziato e sapiente, setoso e vigoroso, minerale e profondo, classico e convinto, avvolgente e persistente, grande fino all'ultima goccia. Porcino nero grigliato.

Impressive

DIZY CORNE BAUTRAY RÉCOLTE 2004 EXTRA BRUT

Blanc de blancs (100% ch) € >150 M  D



Sb. 19/02/13. Ci troviamo di fronte a un vino che non solo bisogna attendere, ma anche saper ascoltare, con questa unione tra ossidazione e terziarizzazione che si esprime in un minerale che si colora quasi di caramello, di malto e orzo, fa uscire il fiore, la pera abate, si declina su profili marini di fossili e alghe, riprende la terziarizzazione di muschio bianco, fungo e tartufo, tabacco secco, si definisce all'assaggio imponente nella struttura minerale incredibilmente rispettosa (e perfino amplificata) del percorso olfattivo, e con una persistenza stratificata e lunghissima che accompagna il nostro miglior pensare. Davidoff E.L. centenario. **Da meditazione**

AVIZE CHAMP CAÏN 2004 EXTRA BRUT

Blanc de blancs (100% ch) € >150 M  D



Sb. 02/13. Pane e miele d'acacia, fantastico, fiori e glicine, sospiri di sollievo, buccia di pompelmo e scorze d'agrume, luce e ancora pane, verticale e cremoso, marino, sincero, minerale, impressionante, integro e fresco, dinamico e ventoso, territoriale e mosso, bello, monumentale all'assaggio, statuario, ricco, minerale, profondo, frutta (e che frutta!), chiaro, con spessore che quasi non è compiuto, libero ma incatenato, non ti lascia più, aggrappato, commovente, elegante e di levatura, irracontabile, inibisce.

Ora beviamolo