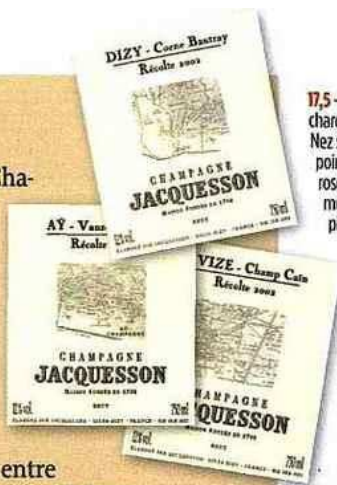


## Jacquesson, les terroirs

Fondée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à Châlons-en-Champagne – on peut encore visiter les caves magnifiques, désormais propriété de la marque Joseph-Perrier –, Jacquesson a connu trois époques, naissance et renaissances. Adolphe Jacquesson, le fils du fondateur, est une des figures légendaires de la Champagne. Précurseur, inventeur (on lui doit entre autres le muselet métallique qui retient le bouchon), Adolphe n'eut pas de successeur et la maison périclita avant d'être reprise dans les années 20 par Léon de Tassigny, courtier, qui lui adjoint un vignoble de 11 hectares sur Avize et Dizy. En 1974, la famille Chiquet racheta la marque et loue toujours le vignoble des Tassigny. « Notre père était un traumatisé de Mai 68... », s'amuse Jean-Hervé et Laurent Chiquet. La « chienlit » de mai (selon le mot du Général) lui avait fait vendre une partie de ses vignes et réduire au minimum ses activités. Ce n'est que six ans plus tard, en 1974, qu'il décida de se relancer par le rachat de Jacquesson. L'arrivée à la tête de la maison de Jean-Hervé puis de Laurent a permis, après quelques discussions serrées, de changer l'orientation. Du tout-venant les Chiquet brothers sont passés au très haut de gamme. Une partie du vignoble sera certifiée bio l'année prochaine, tandis que 80 à 90 % des vins sont vinifiés en foudres (grands tonneaux) et élevés en demi-muids (600 litres). La grande nouveauté cette année consiste à proposer trois cuvées provenant de lieux-dits : Champ-Caïn pour Avize (grand cru de chardonnay), Corne-Bautray pour Dizy (100 % chardonnay « la vigne la plus haute de Dizy, dont les anciens disaient le plus grand mal »), Vauzelle-Terme pour Aÿ (pinot noir) ■ J. D.



**18 - Aÿ Vauzelle-Terme 2002.** Coloré, miel, noyau, sous-bois, bouche riche, ample, farge, plein, crémeux, très long, 130 €.

**18 - Dizy Corne-Bautray 2002.** Nez discret, peu ouvert, minéral, tendu, moins ouvert, plus protestant

que l'Avize. Salin, minéral, long, 130 €.

**17 - Avize Champ-Caïn 2002.** Séveux, paille, bouche riche, ample, un peu miel, long, plein, avec du gras, un vin riche, bien mûr, gourmand et vif, 130 €.

**16,5/17 - Cuvée n° 735.** Que des premiers et grands crus et une sélection sévère

des apports. La « 735 » est composée de la récolte 2007, assemblée avec des vins de réserve plus anciens. 47 % chardonnay, 33 % pinot noir, 20 % pinot meunier. Paille, moisson, pierre, vanille, fruits confits, bouche ronde, gourmande, vif mais assez gras, plein, belle acidité, bonne longueur. 35 €.

**15 - Brut chardonnay 2005.** Eucalyptus, menthe, gras, plein, assez savoureux, bonne longueur, un peu épicé. 30 €.

**Gosset**

**18 - Blanc de blancs extrabrut.** Doré soutenu, forte proportion de vins anciens. Amande grillée, pain chaud, miel, fruits confits, bouche vive, épicée, tendue, bien fraîche. Vin avec de la salinité, long, un équilibre parfait entre le bien mûr et la vivacité : un vrai bonheur. 51 €.

**17,5 - Célébris rosé 2003.** Extrabrut. Très peu dosé et composé pour l'essentiel de chardonnay, avec un peu de vin rouge lui aussi de 2003. Nez floral, notes framboise et groseille, bouche bien vive et très fruitée, bonbon à la rose, le fruit est valorisé par le côté coupant, dynamique, de ce vin. 115 €.

**16,7/17 - Célébris Vintage 98 extra-brut.** Doré soutenu. Nez bien mûr, paille et miel, coing frais, bouche vive, bien parfumée, épi-

cée, note fumé et cire. 110 €.

**Alfred Gratien**

**17,5/18 - Blanc de blancs.** Grand cru. Nez paille, caillou, blé chaud qui évoque juillet et les moissons, fleurs blanches. Rien que le nez fait saliver et donne envie... Bouche aux saveurs de biscuit, agrumes, noisette, finement épicée par la vinification en tonneau. Un vin frais, vif, nerveux, coupant et doté en même temps d'une belle gamme de saveurs. Un régal. 49 €.

**17,5 - Cuvée Paradis.** 65 % chardonnay, 35 % pinot noir. Nez superbe qui évoque la poire, la gousse de vanille, la rose, la noisette ; à l'agitation montent des senteurs de pierre humide qui évoquent l'intérieur d'une église, la fraîcheur d'une carrière souterraine. Bouche légèrement miel, crémeuse, tendue par l'acidité, séve. Vin long, gourmand, à point aujourd'hui. 73 €.

**16,5 - Brut rosé.** 45 % chardonnay, 15 % pinot noir, 40 % pinot meunier. Nez floral, groseille, cerise belle-de-juillet, bouche bien fruitée, légère, tendre, finale bonbon ; un vin gourmand, finale légèrement poivrée, baies roses. 39,70 €.

**Jean-Noël Haton**  
5, rue Jean-Mermoz  
51480 Damery  
03.26.58.40.45

**15,5 - Héritage, cuvée Prestige.** Du grillé au nez, amande, agrumes confits, bouche droite, agréable, mûre et fraîche à la fois, bonne vivacité ; à boire aujourd'hui. Entre 25 et 30 €.

**15 - Extra.** Qui, contrairement à ce qu'on pourrait penser, est un brut et non pas un extrabrut ! Miel, bouche tendre, ronde, gourmande, vin droit, dosage parfait, bonne longueur, facile d'accès. Entre 25 et 30 €.

**15 - Extra rosé.** Rose pâle, nez discret et floral, bouche vive, parfumée, fraise et groseille, délicate, bonne longueur, vin élégant. Entre 30 et 35 €.

**Piper et Charles Heidsieck**

Bonne nouvelle ! Les marques jumelles Charles Heidsieck et Piper ont été rachetées (à Rémy Cointreau) par le groupe EPI, en clair la famille Descours, créatrice des célèbres chausures de luxe Weston et propriétaire du Domaine de la Verrière en coteaux-du-luberon. La marque Charles Heidsieck, que tous les amateurs des grands blancs de blancs vénèrent, sera sans doute enfin valorisée comme elle le mérite.

**15,5 - Charles Heidsieck rosé réserve.** Nez floral, bouche vive, finement parfumée, framboise, élégant, frais, en finesse. 42 €.

**15 - Piper Heidsieck millésimé 2004.** Joli nez paille, agrumes, floral, bien frais, belle attaque vive et nette, vin nerveux, d'une longueur moyenne (comme souvent les vins de ce millésime), mais avec de l'éclat. Joli vin d'apéritif, bien équilibré et dynamique. 38 €.

**Henriot**

**17,5 - Cuvée des enchanteleurs 1998.** Une cuvée mythique pour les amateurs de vins bien mûrs. Le chardonnay des grands crus de la côte des

Blancs domine (au nez) l'assemblage, pourtant composé pour moitié de pinot noir ; arômes de paille chaude, fruits blancs confits, tendu, frais, vif, crémeux et fin, une acidité qui porte les saveurs, bel équilibre. 110 €.

**16,5 - Brut 2002.** 50 % pinot noir et 50 % chardonnay. Nez angélique, note exotique fruits de la Passion, pain grillé, torréfaction, bouche brioche, toast, une dominante dans les saveurs de chardonnay bien mûr, un vin large, gourmand, crémeux, très savoureux. 38 €.

**16 - Blanc de blancs.** Nez pamplemousse, agrumes, mangue, bouche crémeuse, fraîche, ronde, gourmande, note poivre blanc, épices en finale ; un blanc de blancs presque vineux. 33 €.

**Jacquart**

**13 - Mosaïque.** Brut à dominante chardonnay, complété de pinot noir et meunier, avec une forte proportion de vins de réserve (vins anciens). Nez marqué par le pinot, bouche vive en attaque, vineux, puissant, dosage un peu présent en finale, qui laisse la bouche sur une note sucrée. 23,90 €.

**Joseph-Perrier**

**17 - Cuvée royale brut 2002.** 50 % chardonnay et 50 % pinots noir et meunier. Nez minéral, poire, calcaire, bouche vive, tendue, saveurs de vin mûr, épices, châtaigne, longueur, fraîcheur, pureté de la finale. 42 €.

**16,5 - Blanc de blancs 2004.** Floral, citronné, bouche vive, tendue, vin aérien, frais, élégant, nerveux, notes épicées en finale. 55 €.

**16 - Joséphine 2004.** Nez marqué par le pinot noir, groseille, feuillage, bouche vive, délicate, élégante, sans la structure du millésime 2002 que nous avions adoré l'an passé, mais toujours cette finesse en bouche. 105 €.

**Laurent-Perrier**

**17,5 - Grand Siècle.** La cuvée prestige de Laurent-Perrier, jamais millésimée (sauf exception, le fabuleux 1990). Nez pain frais, mie, fleurs blanches, bouche tendue et crémeuse à la fois, long, gourmand, très classe, harmonieux, très joli vin aérien. 170 €.

**17,5 - Grand Siècle Alexandra 1998.** Rosé au nez épicé, forte maturité, raisins secs, muesli, griotte confite, bouche ample, bouquet de fruits rouges en gelée, épices douces ; vin séveux, long et parfaitement à point aujourd'hui. 348 €.

**17 - Ultrabrut.** Pas de dosage, mais des vins longuement vieillies en cave pour qu'ils perdent de leur agressivité. Nez floral, bouche vive, tendue, fraîche, minérale, des notes briochees en finale, fin, savoureux et droit. 50 €.

**16/16,5 - Brut 2002.** Nez beurre chaud, pâte brisée et des notes d'agrumes rafraichissantes, bouche crémeuse, pleine, épicée, longue. 46 €.

**16 - Brut.** Floral, craie, bouche tendre, aux saveurs de pâte brisée et d'agrumes, frais, délicat, parfumé. Un grand classique, qui est également un très bon champagne d'approche. 36 €.

**15,5 - Rosé.** Nez citronné, pomelo, bouche vive, bien parfumée, assez citronnée, tendue, vive, bonne longueur. 67 €.

**A. R. Lenoble**

**17,5/18 - Blanc de blancs 2002.** Grand cru Chouilly. Doré soutenu. Beurre fondu, brioche, gousse de vanille, joli nez complexe, minéral, qui se développe dans le verre. Bouche tendue, fraîche, peu dosée, des notes crayées et grillées, bonne longueur. Vin droit, à point aujourd'hui mais aussi de garde. 34 €.

**16,5/17 - Les Aventures.**

Assemblage de plusieurs années de chardonnay du grand cru Chouilly, tiré sur bouchon liège et fermé à la ficelle comme autrefois, avant l'invention du muselet métallique. Nez riche, fleurs blanches, mirabelle, agrumes confits, vanille, bouche ample, crémeuse, longue et large. Vin très gourmand, rond, dans la séduction. 59 €.

**16,5 - Blanc de blancs.** Grand cru Chouilly. Nez citronné, fleurs blanches, pêche blanche, bouche bien vive en attaque, ronde, crémeuse, assez gourmande, vin jeune, fringant, bonne longueur, bien persistant sur des notes pamplemousse. 27 €.

**16,5 - Blanc de noirs 2006.** Premier cru. Nez chène, sous-bois, bouche vive, nette, tendue, les saveurs apportées par le tonneau sont encore sensibles. Un vin fortement structuré, qui demande deux ans d'attente si on aime les vins bien fondus. On peut déjà l'essayer sur des copeaux de pannes. 35 €.

**Mailly Grand Cru**

**16,5/17 - L'Air Grand Cru 2005.** 75 % pinot noir, 25 % chardonnay. Nez paille, fruits secs, un peu confit et épicé, bouche ronde, douce, crémeuse, beaucoup de saveurs épicées, un peu poivré en finale, dosage parfait qui laisse s'exprimer le vin. 49,50 €.

**16,5 - Blanc de noirs.** 100 % pinot noir du grand cru Mailly. Mûre, zeste d'orange, raisins secs, bouche ample, générale, large, sensation de gras en bouche. Un vin structuré et raffiné, long, vineux. Délicieux sur un poisson juste grillé. On aimerait le goûter dans une version zéro dosage, juste pour voir... 34 €.

**16,5 - L'Intemporelle 2006.** 60 % pinot noir, 40 % chardonnay grand cru. Nez