

Dégorgement Tardif

1995

Avize Grand Cru

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

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.

Les conditions climatiques de 1995 furent d'abord assez délicates, avec quelques gelées de printemps suivies d'une longue période pluvieuse et assez douce, favorisant l'apparition du mildiou. L'été fut agréable jusqu'au retour des pluies début Septembre. La viticulture attentive pratiquée par notre Maison favorisant le développement d'un nombre modéré de grappes bénéficiant d'une bonne aération, nos raisins purent mûrir dans de bonnes conditions sans être attaqués par le botrytis. La cueillette débuta le 22 septembre sous un temps redevenu idéalement frais et ensoleillé. Une maturité dépassant largement 10° d'alcool potentiel combinée à une acidité supérieure à 9 gr/l récompensa nos efforts. Lors des dégustations réalisées au printemps 1996, ces chardonnays d'Avize montrèrent un équilibre parfait entre la puissance et la fraîcheur, laissant espérer un grand millésime avec un superbe potentiel de garde. Vinifié en foudres de chêne de 40 à 75 hectolitres, une partie de l'assemblage de nos trois parcelles fut mise en bouteille le 30 Mai 1996 en devenant Avize Grand Cru 1995.

La plus grande partie de la Cuvée fut dégorgée entre 2001 et 2004 pour être commercialisée à cette époque. Considérant que 1995 était sans doute le meilleur Avize Grand Cru produit par la Maison jusque là, la décision avait été prise de conserver un petit nombre de bouteilles pour un vieillissement prolongé en vue d'un dégorgement tardif.

2.984 bouteilles, 489 magnums et 7 jéroboams avaient à cet effet été bouchés à l'aide d'un bouchon liège maintenu par une agrafe, au lieu de la capsule couronne habituelle, afin de magnifier le potentiel aromatique du vin à long terme. L'intérêt d'un dégorgement tardif appliqué à des vins âgés de près de 15 ans, est remarquable : la prolongation de la phase de maturation sur lies avant dégorgement fait apparaître des arômes tertiaires qui se conjuguent harmonieusement à la fraîcheur conservée grâce à un vieillissement dans un milieu peu oxydatif. Le dégorgement, sans dosage, d'Avize Grand Cru 1995 Dégorgement Tardif a été réalisé en Juin 2010, après 14 ans de vieillissement sur lies.



Avize Grand Cru 1995 Dégorgement Tardif

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 1985. Here, Campanian chalk, made up of calcite granules from the skeletons of marine microorganisms, rises almost to the surface, above which the very shallow topsoil is permeable and prone to frost. Occasionally, the poor nature of the soil necessitates the addition of nutrients which, as always at Jacquesson, are organic.

In 1995 the weather conditions were initially quite tricky: springtime frosts were followed by a long period of warm, rainy weather which is so conducive to the development of both mildew and rot. A good summer was followed by the return of rain at the beginning of September. Thanks to the meticulous viticultural methods of the House, which focus on producing a moderate quantity of well-ventilated bunches, our grapes were able to ripen in optimal conditions without being attacked by botrytis. Picking began on 22nd September in cool but sunny weather. The reward for our efforts came in the form of grapes with potential alcohol averaging more than 10.5 degrees coupled with a tartaric acid reading of 9 gr/l. When tasted in Spring 1996, these chardonnays from Avize showed a perfect balance between power and liveliness, allowing us to expect a truly great vintage with the capability to age superbly. Vinified partly in 40 and 75 hectolitre oak casks and partly in tanks, the *assemblage* of our three parcels was bottled on 30th May 1996 to become Avize Grand Cru 1995.

The lion's share of the *Cuvée* was disgorged between 2001 and 2004 for release and immediate sale. In view of the fact that up to then the 1995 was without doubt the finest Avize Grand Cru produced by Jacquesson, the decision was taken to set aside a small number of bottles for further ageing with a view to disgorging them at a much later date.

To this end, 2,984 bottles, 489 magnums and 7 jeroboams were sealed using corks and clamps instead of the usual crown cap, in order to magnify the long term aromatic potential of the wine. It is fascinating to open late disgorged bottles of wines which were made nearly 15 years ago. Prolonging the period of maturing the wine on its lees in the bottle before disgorgement brings out tertiary aromas which harmonise beautifully with a freshness that is conserved thanks to ageing in an almost oxygen-free environment. Our Avize Grand Cru 1995 Dégorgement Tardif was disgorged with zero *dosage* in June 2010 after 14 years on the lees.