

2000

CHAMPAGNE
JACQUESSON
MAISON FONDÉE EN 1798

Dans une région viticole aussi septentrionale que la Champagne, la culture de la vigne peut être parfois très délicate, une météorologie peu clémente pouvant rendre la maturation du raisin difficile. Au contraire, si le climat est favorable, le vigneron est récompensé par des vins incomparables : cet effet millésime très marqué caractérise la viticulture du Nord.

Lors des années d'exception, Jacquesson procède à l'assemblage de certains de ses meilleurs foudres de Grands Crus, auxquels s'ajoutent parfois les plus belles parcelles de Dizy, classées Premiers Crus, et se dispense de l'apport de vins de réserve. Le vin obtenu se veut l'expression du caractère unique et admirable de la récolte.

2000

*MILLESIMÉ, ÉE (milezime) adj. : Qui porte un millésime.
Champagne millésimé, sans mélange, d'une année remarquable.
(Le Robert, Édition 1997)*

Les conditions climatiques de l'année 2000 furent marquées par une température moyenne très élevée, la plus haute depuis 1956. L'hiver est doux et sec, sans neige. Aucune gelée matinale susceptible d'endommager la vigne n'est notée durant un printemps marqué par des orages de grêle. La floraison intervient sous un chaud soleil de juin mais en juillet, les conditions se dégradent : froid, précipitations incessantes (21 jours de pluie) et orages de grêle. Août est plus chaud mais toujours pluvieux et la grêle persiste.

Beaucoup de vignes jaunissent, le mildiou se propage et le botrytis menace. Fin août, le temps s'améliore et reste agréable au mois de septembre, permettant à la région de rentrer une récolte plutôt importante mais cueillie sous le soleil.

Les méthodes culturales pratiquées à la vigne par notre Maison favorisant le développement d'un nombre modéré de grappes bien aérées, nos raisins mûrissent dans d'excellentes conditions et nous débutons la cueillette le 18 septembre. La récolte est de belle qualité, et les moûts titrent plus de 10° en moyenne, pour une acidité modérée d'environ 7,5 gr/l.

Les premières dégustations de nos vins clairs vinifiés en foudres font apparaître une belle homogénéité qualitative. Après un soutirage sommaire, les lies fines conservées sont bâtonnées durant plusieurs mois et les vins clarifiés au froid de la fin d'hiver. Les dégustations qui suivent confirment nos premières impressions et au début de juin, la décision est prise de retenir pour l'assemblage final la parcelle d'Avize Champ Caïn (50%), une sélection de pinots noirs de Verzenay (20%) et de Dizy (20%), ainsi que la parcelle d'Ay Vauzelle Terme (10%).

Le 2 juillet 2001, sans aucune filtration préalable, le tirage produit 18.638 bouteilles, 1.003 magnums et 50 jéroboams de **Jacquesson Millésime 2000**.

In a wine region as far north as Champagne viticulture can sometimes prove to be a delicate process, as inclement weather conditions can complicate the ripening process. On the other hand, when the weather is good, the vineyard manager can be rewarded by wines of incomparable quality. It is this very accentuated vintage character that sets northerly viticulture apart.

Only in an exceptional year does Jacquesson create an *assemblage* from some of its best casks of Grand Cru wines, to which we sometimes add the best parcels of Dizy, a Premier Cru, to create a vintage wine aiming to give full expression to the unique, outstanding character of the year in question.

2000 was notable for a very high average temperature, the highest since 1956. The winter was mild and dry with no snow. In spring there were no morning frosts that might damage the vines but several hailstorms. Flowering took place under a hot June sun but in July conditions worsened : cold weather, constant rain (21 days) and hailstorms. August was hotter but still rainy with persistent hail. Many vines turned yellow, there was a high presence of mildew and the danger of grey rot. At the end of August the weather improved and remained good throughout September. This allowed the region to bring in a harvest of quite substantial size picked in sunny conditions.

Thanks to the House's meticulous viticultural practices, which focus on producing a moderate quantity of bunches that are well ventilated, our grapes were able to ripen in optimal conditions and picking began on 18th September. The quality of the crop was very high and the musts measured around 10 degrees of potential alcohol combined with a tartaric acid content of around 7.5 gr/l.

Our first tastings of the *vins clairs* vinified in casks showed a high standard of quality throughout the regions and the grape varieties. The wines were racked promptly to retain the fine lees and followed by several months of weekly *batonnage*. There after, we took advantage of the last cold days of winter to clarify the wines naturally. The subsequent tastings confirmed our first impressions and at the beginning of June we decided to produce an *assemblage* consisting of the Chardonnays from Avize Champ Caïn (50%), a selection of Pinots Noirs from Verzenay (20%) and Dizy (20%) and the Pinots Noirs from Ay Vauzelle Terme (10%).

Bottling took place on 2nd July without any prior filtration and produced 18.638 bottles, 1.003 magnums and 50 jeroboams of **Jacquesson Millésime 2000**.