

CHAMPAGNE



JACQUESSON

Nous sommes ici dans ce que la Champagne peut produire de meilleur en matière de vins de terroir à la personnalité affirmée. Le mérite en revient aux frères Chiquet, Jean-Hervé au commerce et Laurent aux vinifications, deux passionnés de grands vins du monde entier qui ont porté ici le niveau d'exigence à la vigne et en cave au sommet. Malgré le succès, les volumes n'enflent pas, au contraire : la maison se recentre sur des cuvées parcelnaires à forte personnalité. Les vinifications sur lies en foudre sont maintenues, le dosage est faible ou absent, comme les filtrations. Cette maison d'artisan produit un champagne intense, robuste, racé. Le nom du brut non millésimé est un numéro qui change à chaque nouveau tirage. Cette cuvée s'appuie sur les caractéristiques de l'année de base, avec une moitié de chardonnay et deux quarts de pinot noir et meunier, uniquement issus de grands crus et de premiers crus.

Les vins : leur identité forte les distingue. Jacquesson cultive un style très épuré, proche du terroir, ce qui n'est, hélas, pas si fréquent en Champagne. En témoignent les cuvées parcelnaires, ancrées dans leurs particularités respectives. Construite autour du millésime 2015, la cuvée numéro 743 contre son ampleur par l'absence de dosage. Il en résulte un vin de très belle pureté, plein en bouche, mais tonique en finale. Après 96 mois sur lies, la cuvée 738 revient en version dégorgement tardif. Cette base 2010 impose sa bouche ronde, aux notes de fruits secs, et sa jolie profondeur. À boire. Champ Caïn, chardonnay au profil mûr et ample, offre une pureté de bouche vraiment bluffante, avec une dynamique crayeuse et salivante. Le pinot n'a pas dit son dernier mot dans Vauzelle Terme, qui se révèle après une longue aération. Le vin est en muscle, serré, mais très prometteur.



 Brut Grand Cru Aÿ Vauzelle Terme 2009	175 €	97
 Brut Premier Cru Dizy Corne Bautray 2009	145 €	97
 Extra-Brut Cuvée n° 738 Dégorgement Tardif	80 €	95
 Extra-Brut Cuvée n° 743	50 €	94
Le coup de ♥		
 Brut Grand Cru Avize Champ Caïn 2009	145 €	98

Rouge : 14 hectares. Pinot noir 60 %, Pinot meunier 40 %
Achat de raisins.

Blanc : 14 hectares. Chardonnay 100 %
Achat de raisins.

Production moyenne : 250 000 bt/an