

Côté cave

Maison

Jacquesson **brut cuvee**

Rachetée en 1974 par la famille Chiquet, cette maison champenoise est réputée pour ses cuvées parcelleuses, ses vinifications sur lies en foudre de chêne, ses champagnes aux dosages en sucre minimalistes et l'absence de filtration. Le brut millésimé porte un numéro qui change à chaque tirage. La version 736 (deux tiers de la récolte 2008) est irrésistible, surtout pour les palais qui apprécient les champagnes plutôt minéraux et vineux. D'une grande pureté, cette cuvée s'affirme par sa tonicité, ses notes très légèrement épicées, sa belle persistance en bouche, sa salinité, sa fraîcheur et la finesse de sa bulle.

J. P. L. R.

Prix :
à partir de
36 euros.

Où le trouver ?
Wineandco.com

