



Pour Jean-Hervé et Laurent Chiquet, ici sur leur terre Jacquesson, il n'est pas question d'agrandir le vignoble.

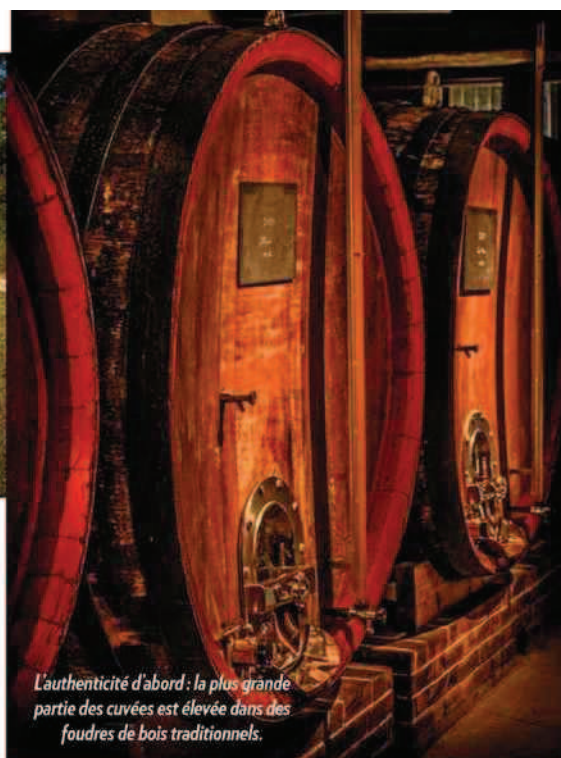
JACQUESSON LE FAVORI DE NAPOLEON

L'une de leurs meilleures cuvées s'appelle Caïn (Avize-Champ Caïn). Quelqu'un là-bas a-t-il aussi tué son frère par jalousie, chagrin d'amour, coup de chaleur, burn-out ou « pétage de plombs » ? La genèse champenoise n'en dit rien non plus. En tout cas l'exemple déplorable du premier fratricide de l'humanité, version Bible, n'a rien à voir avec l'histoire très fraternelle de Jean-Hervé et Laurent Chiquet, qui président tous deux aux destinées de Jacquesson. Charme et mystère des lieux-dits comme dans toutes les campagnes de France. On reste fidèle à la tradition, surtout quand elle s'écrit sur deux siècles. En l'an 1798, Mémie Jacquesson crée la maison qui porte son nom. Son sens des affaires la fait entrer très vite dans la grande Histoire. Napoléon en fait son champagne favori et l'emporte partout avec lui. Ainsi Jacquesson va-t-il au galop des conquêtes de l'Empire : Austerlitz, Wagram, Iéna, Eylau, Friedland... autant de victoires où Jacquesson peut dire « j'y étais ». On sert du Jacquesson au mariage de l'empereur et de Marie-Louise. En 1810, le maître de l'Europe se

rend lui-même sur place à Châlons-en-Champagne pour rendre hommage à cette « entreprise remarquable », et lui décerner une médaille d'or, soit la plus haute distinction de l'Empire, en reconnaissance de la « beauté et la richesse de ses caves ». Mémie a imposé son style : rigueur et créativité. Après sa mort en 1835, son fils assure le développement de la mai-

Tous les vins effervescents du monde utilisent aujourd'hui le muselet, une invention Jacquesson

son, et s'illustre aussi par ses innovations dont le muselet (breveté en 1844), ce petit lien qui maintient le bouchon et empêche le vin d'exploser. Il connaîtra un succès universel. Puis la maison périclité, passe entre les mains d'une autre famille, les de Tassigny, en 1924, jusqu'en 1974 quand le père de Jean-Hervé et de Laurent, Jean Chiquet, en fait l'acquisition. Retour aux sources : exigence jusqu'à l'intransigeance de mise en valeur du terroir avec une sélection impitoyable, des rendements faibles, une viticulture et une vinification pointues. Le vignoble compte aujourd'hui 31 hectares de grands et premiers crus concentrés sur la vallée de la Marne



L'authenticité d'abord : la plus grande partie des cuvées est élevée dans des foudres de bois traditionnels.



Le plan d'eau, comme un bassin au milieu du jardin de la maison familiale.

(Dizy, Hautvillers, Mareuil-sur-Ay) pour le pinot noir et sur la côte des Blancs (Avize et Oiry) pour le chardonnay. Auxquels s'ajoutent 10 hectares d'approvisionnement provenant de parcelles voisines. Avec trois cuvées lieux-dits, une cuvée brut millésimé et une de grand cru, les deux frères s'en tiennent à une production totale de 350 000 bouteilles. Au-delà, ce serait perdre l'esprit sinon l'âme Jacquesson. La cuvée Champ Caïn (1,3 hectare) est située au pied d'un coteau d'Avize, l'un des grands crus de champagne les plus recherchés. Exposé plein sud, entièrement planté de chardonnay, il produit bon an mal an 10 000 bouteilles d'un vin équilibré, charnu, minéral, élégant et d'une acidité vibrante. C'est dire si l'on sent passer le frisson de la création. Chassés du paradis terrestre, Adam et Eve auraient-ils fait souche en Champagne ? ■