



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 parcelloires 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 : la maison présente désormais la cuvée N°742, basé sur le millésime 2014. Un champagne droit, intense et très précis, à l'oxydation ménagée très maîtrisée. Le style Jacquesson par excellence. La série atteint un très haut niveau, avec des vins à la définition hors norme, dont un Corne Bautray tendu et vibrant. Le sommet est atteint avec le pinot de Vauzelle Terme, tout en muscle et d'une puissance pure qui le porte très loin. Un vin multidimensionnel.

➤ Brut Grand Cru Avize Champ
Caïn 2008 145 € (c) 17,5

➤ Brut Grand Cru Aÿ Vauzelle
Terme 2008 175 € 19,5

➤ Brut Premier Cru Dizy Corne
Bautray 2008 145 € (c) 18,5

Le coup de ♥

➤ Extra-Brut Cuvée N°742 45 € (c) 17