Au cœur de la côte des Blancs, sur les bas du coteau d'**Avize, Grand Cru** de Chardonnay, la Maison exploite trois parcelles situées sur les lieux-dits de **La Fosse, Némery et Champ Caïn**, plantées entre 1962 et 1983 et orientées au sud-est. La craie du Campanien, constituée de granules de calcite issus du squelette de micro-organismes marins, y est affleurante. Les sols peu profonds y sont perméables et gélifs et leur pauvreté peut parfois nécessiter l'apport d'amendement, qui, chez Jacquesson, est toujours organique.

Les conditions climatiques de 1996 furent caractérisées par une succession rapide de périodes fort contrastées. De sévères gelées d'hiver, proches de -20° en février, un mois de mars gris et assez froid, des records d'ensoleillement et de chaleur en avril, gelées et orages de grêle en mai, très beau temps début juin pour commencer la floraison qui s'achève après un brutal refroidissement à partir du 19. Les mois de juillet et août voient se succéder à un rythme rapide beau temps, orages, humidité et chaleur, conditions propices au développement du botrytis, du mildiou et autres parasites. Heureusement, pendant la même période, un vent du nord soutenu et salvateur appuie le travail attentif des vignerons de la Maison, en évitant la stagnation de l'humidité et permet ainsi aux raisins de se développer dans de bonnes conditions. Le vent du nord, toujours lui, sèche les grappes pendant les pluies de la mi-septembre et la richesse en sucre des baies augmente alors de manière spectaculaire. La cueillette débuta le 23 septembre, sous le soleil. Une année aussi atypique ne pouvait que produire un moût atypique : l'équilibre alcool/acide est sans équivalent connu, avec 11° d'alcool potentiel et 10 gr/l d'acidité.

Vinifié pour partie en foudres de chêne de 40 à 75 hectolitres et pour partie en cuves, l'assemblage de nos trois parcelles fut mis en bouteille les 2 et 3 juin 1997 en devenant **Avize Grand Cru 1996**. Dégorgé par lot à intervalles réguliers, le vin reçoit un dosage extra-brut de 3,5 gr/l et associe magnifiquement la minéralité du terroir d'Avize à la maturité exceptionnelle de la récolte 1996. Le nez est marqué par des fruits jaunes très mûrs, la bouche, très gourmande, combine gras et ampleur et s'achève sur une finale tendue et très longue.

Champagne JACQUESSON +33 (0)3 26 55 68 11