

Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11
info@champagnejacquesson.com
www.champagnejacquesson.com

DIZY (FRANCE)

CHAMPAGNE JACQUESSON
68 rue du Colonel Fabien
51530 DIZY

CHAMPAGNE JACQUESSON

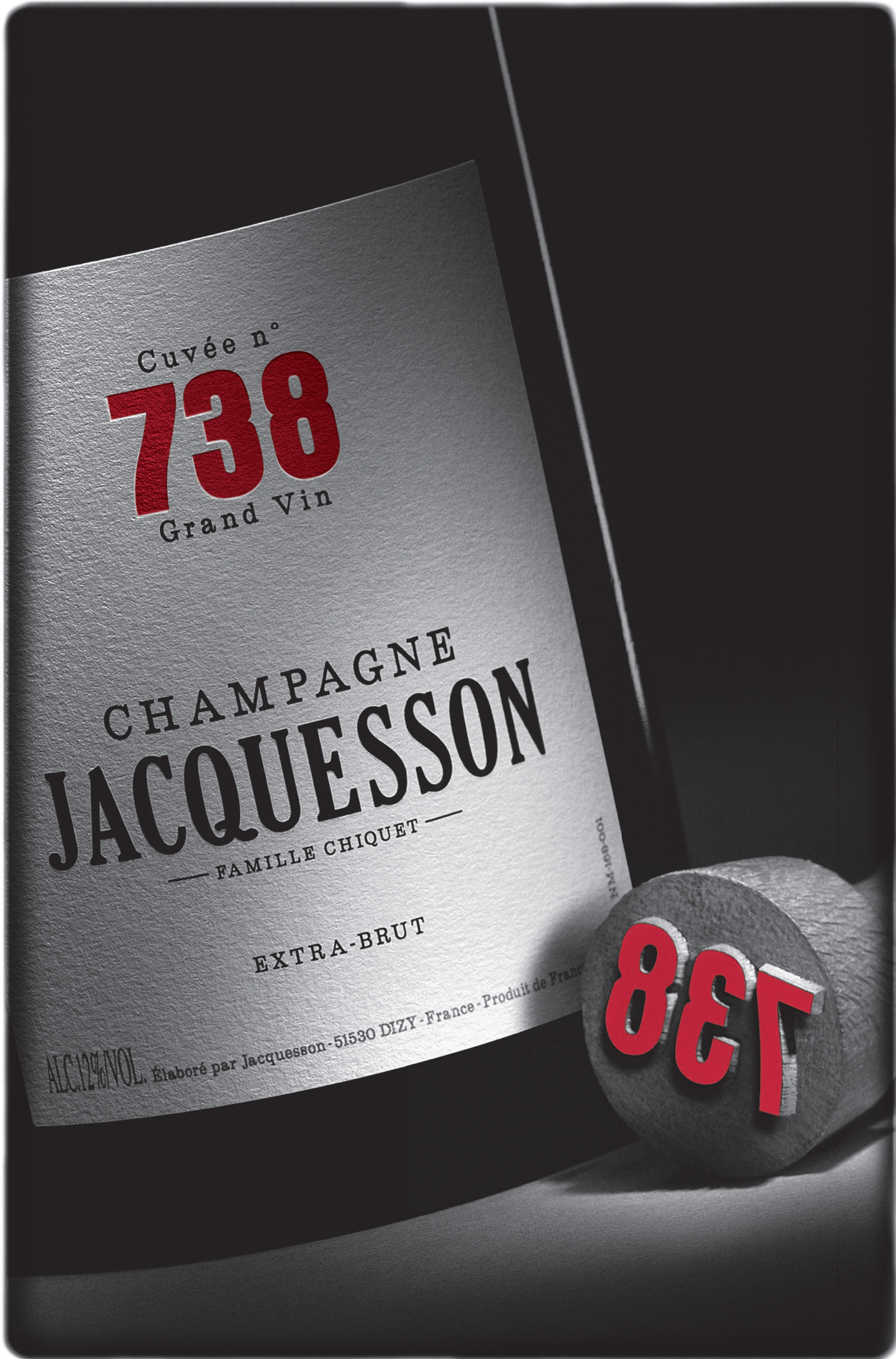
— FAMILLE CHIQUET —

RENCONTRE AVEC
JEAN-HERVÉ & LAURENT CHIQUET

C'est une histoire de liens. De ceux qui relient et de ceux qui attachent. C'est une histoire de liens qui unissent le cep à la terre, de liens qui lient le ciel à la vigne, de liens qui attachent des hommes à un terroir et qui accordent des convictions aux choix. C'est aussi une quête qui se renouvelle sans cesse, révéler la plus sincère expression d'un terroir, faire le meilleur vin que l'année puisse porter.



Rencontre avec deux hommes, deux frères, qui depuis vingt-cinq ans, font bouger silencieusement les lignes en Champagne...



talkywalky.com



1 - OÙ VOS VIGNES SONT-ELLES SITUÉES ?

Notre vignoble se situe dans deux régions distinctes : un Grand Cru, Ay, et deux Premiers Crus, Dizy et Hautvillers, dans la Grande Vallée de la Marne où nos coteaux sont plutôt pentus, d'orientation est, sud ou sud-ouest et où la craie est toujours présente sous des recouvrements plus ou moins profonds. Mais aussi deux Grands Crus dans la Côte des Blancs, Avize & Oiry où nos parcelles sont orientées plein sud, la craie y étant affleurante.

2 - LES VINS DE JACQUESSON PROVIENNENT DONC UNIQUEMENT DE VOS VIGNOBLES ?

Pas tout-à-fait. Nous achetons toujours un peu de raisins mais le Domaine représentant 80% de nos besoins, les achats sont très limités. De plus, nos fournisseurs sont nos voisins de parcelles ce qui nous permet de contrôler la tenue des vignes dont nous achetons la production et de faire livrer tous ces raisins sur notre pressoir.

"...le terroir, même grand, n'est rien sans le travail de l'homme."

3 - VOUS PARLEZ DE GRANDS CRUS ET DE PREMIERS CRUS, EST-CE IMPORTANT ?

C'est très important car la qualité des vins est directement liée à la provenance des raisins, mais pas suffisant car le terroir, même grand, n'est rien sans le travail de l'homme. Nos vignerons sont les premiers responsables de cette qualité. Sans l'implication de Bertrand, Raynald, Rémi et Alexandre à Avize, ainsi que de Sylvain, Didier, Christophe, Eric, Laurent et Jérôme à Dizy, rien ne serait possible.

4 - LE TERROIR JUSTEMENT, COMMENT PEUT-ON LE DÉFINIR ?

Le terroir est sans doute plus facile à découvrir verre en main, par son influence directe sur le caractère du vin, qu'à expliquer scientifiquement. On pourrait cependant dire qu'il s'agit d'un emplacement qui influence le vin qu'on y produit par la composition du sous-sol et du sol et par la climatologie qui y règne.



DIZY - Corne Bautray

La particularité des grands terroirs champenois est liée au socle de craie campanienne épais de plusieurs centaines de mètres sur lequel nos sols reposent mais aussi à notre climat très particulier, semi-continental, et dont la température moyenne ne dépasse pas 10°C.

5 - LE SOL, LE CLIMAT, ON IMAGINE BIEN QUE LA FAÇON DONT VOUS CULTIVEZ LA VIGNE JOUE UN RÔLE PRIMORDIAL.

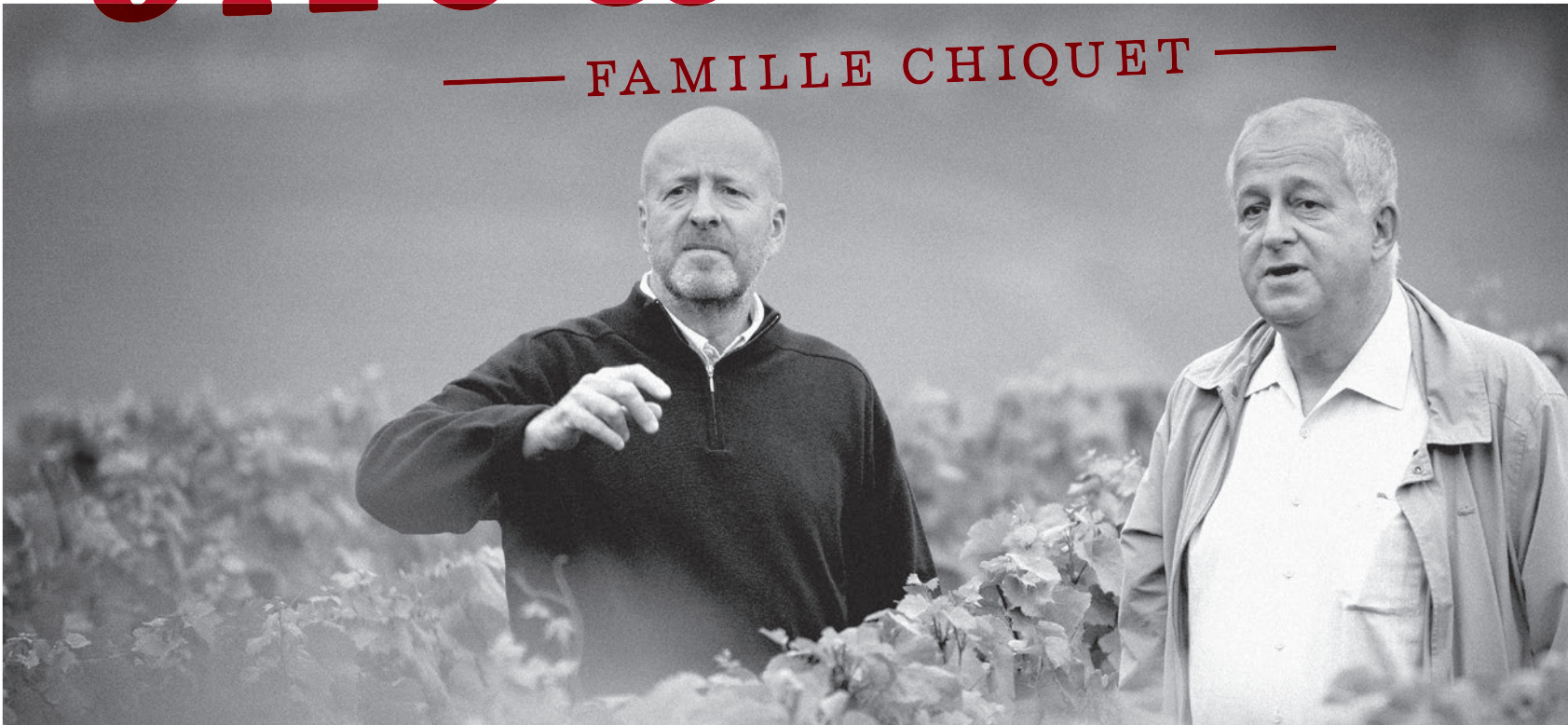
Bien évidemment. Nous employons des méthodes culturales traditionalistes avec pas ou peu d'amendement, nos sols sont labourés ou enherbés, la taille est courte, la plupart de nos traitements sont bio... Nous souhaitons avant tout freiner la vigueur de la vigne afin de mieux révéler la diversité parcellaire et renforcer l'influence du minéral sur le fruit.

6 - QU'ATTENDEZ-VOUS DES RAISINS À LA VENDANGE ?

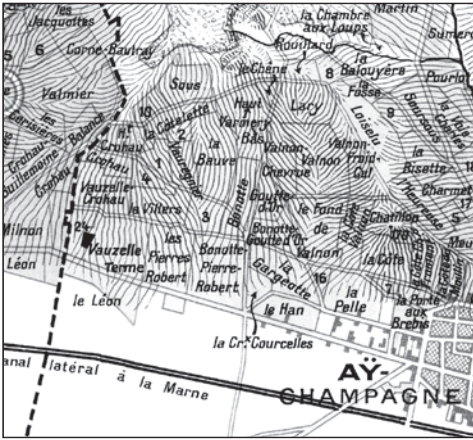
Avant tout de la maturité. La quasi-totalité des Premiers et Grands Crus de Champagne sont situés au nord du 49° Parallèle et à cette latitude le manque d'acidité n'est pas le problème principal ! La vigueur de la vigne bien maîtrisée, un nombre de grappes raisonnable, un bon contrôle de l'état sanitaire du raisin grâce à une gestion du feuillage bien menée, tout ceci doit nous amener au résultat souhaité.

7 - ON IMAGINE BIEN QUE LA MANIÈRE DE PRESSER CES RAISINS N'EST PAS SANS IMPORTANCE ?

Effectivement, la qualité du pressurage est capitale. Bien sûr, nos vins blancs étant élaborés majoritairement à partir de raisins noirs, nous devons éviter la macération et la coloration des jus qui en résulte. Mais notre



— FAMILLE CHIQUET —



AY - Vauzelle Terme

latitude fait aussi que nos rafles et nos pépins n'ont pas la maturité qu'on peut trouver dans des régions plus méridionales. Ces matières solides

doivent donc rester intactes pour éviter la transmission de tanins indésirables et l'amertume qui en résulterait. C'est pourquoi nous restons attachés au pressurage vertical, dit traditionnel car les mouvements du raisin y étant moindres, celui-ci reste intact plus longtemps pendant l'extraction et de cette façon, les

jus sont moins chargés en couleur et en tannin. En fait, nous attachons une telle importance à cette étape que



8 - POURQUOI CELA ?

Garder le raisin intact nécessite que des précautions soient prises. Les règles de l'appellation imposent la cueillette manuelle et incitent au pressurage au plus près du vignoble. Quand nous achetons des raisins en dehors de nos Crus, le pressurage était effectué sur place et nous ne rentrions que les jus. Nous avons progressivement mis fin à cette situation au tout début des années 2000.

"...ni filtrés, ni collés ; la clarification intervient de façon naturelle."

9 - QUE DEVIENT LE JUS APRÈS LE PRESSURAGE ?

Que deviennent LES jus voulez-vous dire ? Tout dépend de leur qualité. Nous n'utilisons jamais les faibles, ou seconds jus de pressurage, qui sont systématiquement revendus. Il nous arrive même de revendre des pressurages complets quand nous jugeons que la qualité des raisins est insuffisante, lors de certaines années difficiles par exemple. Les jus que nous gardons sont légèrement débourbés, uniquement par gravité et à température ambiante. Ils ne sont, bien entendu, jamais chaptalisés.

12 - QUE SE PASSE-T-IL ENSUITE ?

Peu de choses jusqu'à la mise en bouteilles en fait. Nous privilégions un élevage long et les tirages interviennent assez tard, généralement en juillet pour les Lieux-dits, voire après les vendanges suivantes pour la Cuvée 700.

13 - VOUS PARLEZ DE LA CUVÉE 700, POURQUOI CE NOM ÉTRANGE ?

La Cuvée 700 est l'unique assemblage que nous produisons ; elle se veut l'expression d'une année et propose donc tous les ans un profil différent que nous identifions par un numéro de cuvée.

14 - EN QUOI PRÉCISÉMENT CES CUVÉES 700 SE DISTINGUENT-ELLES DES « BRUTS SANS ANNÉE » QUE L'ON PEUT VOIR PARTOUT ?

Le concept de la Cuvée 700 est unique en Champagne et se situe à l'opposé du brut sans année ! Nous recherchons l'excellence plutôt que la régularité, le respect du caractère du millésime plutôt que sa négation et la mise en avant d'un grand vin plutôt que le maintien d'un style. L'apport des vins de réserve se fait dans le but de renforcer la complexité mais sans dissimuler le caractère de l'année de base. C'est pour toutes ces raisons qu'il nous est apparu inutile de poursuivre l'élaboration d'une cuvée millésimée qui n'aurait fait qu'appauvrir la Cuvée 700.

15 - ET POURQUOI 700 ?

La Cuvée 700 est un assemblage de plusieurs années et ne peut donc être identifiée par la mention de l'une d'entre elle : le choix d'un numéro s'imposait et plutôt que de l'inventer de toute pièce, nous avons préféré mettre en avant le numéro de production que la Cuvée porte dans nos livres de mise en bouteilles. La Cuvée n° 1 a été créée par la Maison en 1898 pour célébrer son premier centenaire. Et c'est à partir de la Cuvée n° 728, élaborée à partir de la récolte 2000 que l'aventure a commencé pour nous.

16 - QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES DE CETTE CUVÉE 700 ?

Elle provient de nos trois Grands Crus et de nos deux Premiers Crus, elle est élaborée uniquement à partir des premiers jus de presse, elle est vinifiée en foudres, presque toujours sans filtration, c'est donc avant tout un Grand Vin de Champagne. Elle dispose bien sûr d'un remarquable potentiel de vieillissement et c'est pourquoi nous la proposons avec deux maturations différentes.



DIZY - Terres Rouges

17 - VOUS DITES : DEUX MATURATIONS DIFFÉRENTES ?

Effectivement. Au cours des premières années, la seconde fermentation en bouteille des Vins de Champagne leur permet de développer l'effervescence mais également de profiter d'un lent mûrissement sur lies ; c'est la Cuvée 700, élevée pendant quatre ans. Si l'on poursuit la phase de maturation au-delà des trois ou quatre premières années, l'apparition des arômes tertiaires se conjugue à la fraîcheur conservée grâce à un vieillissement dans un milieu très peu oxydatif ; c'est la Cuvée 700 Dégorgement Tardif dont la maturation est prolongée jusqu'à neuf ans.

18 - À LA DÉGUSTATION, IL EXISTE DONC DES LIENS ENTRE UNE CUVÉE 700 ET LA MÊME EN D.T. ?

Bien sûr puisqu'il s'agit du même vin. Cependant, ils auront vieilli dans des conditions très différentes et la dégustation sera elle-même très différente. Le dégorgement de la Cuvée 700 intervient entre trois ans et demi et quatre ans et demi après la vendange de base, celui de la Cuvée 700 D.T. plus de quatre ans plus tard : on a donc doublé approximativement le temps de vieillissement sur lies et retardé d'autant le choc oxydatif du dégorgement. Verre en main, la supériorité de la Cuvée 700 D.T. est évidente : le vin a beaucoup mûri mais en évoluant très peu, il s'est complexifié sans vieillir en quelque sorte.

19 - ET QU'EN EST-IL DES CAPACITÉS DE VIEILLISSEMENT DES DEUX VINS ?

La qualité de la matière première garantit aux Cuvées 700 une aptitude exceptionnelle au vieillissement, D.T. ou pas. Mais la Cuvée 700 D.T. gardera l'avantage même si celui-ci s'estompere avec les années ; spectaculaire aujourd'hui, encore sensible dans 10 ans, sans doute plus discret dans 20 ans.

20 - VOUS AVEZ ÉVOQUÉ D'AUTRES VINS QUE VOUS APPELÉZ LIEUX-DITS. DE QUOI S'AGIT-IL ?

La mise en avant d'un terroir spécifique est dans l'A.D.N. de Jacquesson. Déjà bien avant nous, la famille de Tassigny (qui fit renaître la Maison de ses cendres vers 1925 avant de la céder à notre père 50 ans plus tard) produisait un Blanc de Blancs d'Avize ; cette cuvée s'appelait le B.B. et fut pour beaucoup dans la notoriété de la Maison à l'époque. Quant à nous, nous sommes avant tout des vignerons

et nous nous sommes très vite concentrés sur l'amélioration de nos pratiques culturales. Ce fut une sorte de redécouverte de nos terroirs et certaines parcelles ont révélé une telle typicité que nous avons décidé de les mettre en bouteille séparément. Mais pas systématiquement ni à n'importe quel prix ! En fait, deux conditions sont nécessaires pour justifier la production de ces Lieux-dits. D'une part la qualité de l'année doit bien sûr permettre la mise en avant du caractère de chaque terroir mais d'autre part la Cuvée 700 restant la priorité du Domaine, elle ne doit pas être appauvrie par la mise en bouteilles des Lieux-dits. A titre d'exemple, le magnifique

Dizy Corne Bautray 2011 n'a pas été produit au bénéfice de la Cuvée n°739 à l'équilibre de laquelle il était indispensable.

21 - LES VINS DE CES PARCELLES SONT-ILS ÉLEVÉS DIFFÉREMMENT LES UNS DES AUTRES ?

Non, de la vigne à la bouteille, nos méthodes s'appliquent quels que soient les vins : les Lieux-dits ne sont pas mieux traités que la Cuvée 700 ou, devrions-nous dire, la Cuvée 700 n'est pas moins bien traitée que les Lieux-dits.

22 - CE DOIT ÊTRE INTÉRESSANT DE DÉGUSTER EN PARALLÈLE LES QUATRE LIEUX-DITS D'UNE MÊME RÉCOLTE ?

C'est même plus qu'intéressant : c'est une des seules opportunités qui est donnée en Champagne de comparer aussi précisément des terroirs différents après vieillissement : la précision de l'un, la gourmandise de l'autre, la minéralité d'un troisième et la puissance du dernier.

23 - DONC 4 LIEUX-DITS, LA CUVÉE 700 ET LA CUVÉE 700 D.T., TOUT CELA EST ASSEZ ATYPIQUE : DE QUAND DATE CETTE APPROCHE ?

Nos vins actuels sont la conséquence des améliorations considérables apportées à nos méthodes de travail depuis 1988 : puisque tout a changé, les vins ne pouvaient rester les mêmes. Mais en fait, tout s'est mis en place sur une période très courte, entre 2000 et 2002. En 2000, c'est l'élaboration de la première Cuvée 700, la 728, et en 2002 c'est l'arrivée des Lieux-dits et l'arrêt définitif du Millésime, incompatible avec le concept de la Cuvée 700. Bien entendu, tout cela a mis beaucoup plus de temps à atteindre nos clients : le vieillissement de nos vins est incontestable et si la Cuvée n°728 a été commercialisée à la fin de 2003, il a fallu attendre l'automne 2011 pour proposer les Lieux-dits aux amateurs et l'automne 2014 pour la présentation de la Cuvée n°733 D.T.

24 - VOUS PARLEZ D'AVANTAGE DE « VIN » QUE DE « CHAMPAGNE » ?

C'est vrai, mais il est bon parfois de rappeler que le Champagne est avant tout un grand vin issu de terroirs exceptionnels et dont la complexité n'a rien à envier à quiconque. L'effervescence fait certes partie de son charme mais elle est loin d'être tout : un petit vin reste un petit vin, effervescent ou non. Et nous avons l'ambition d'en faire de grands...

25 - EXISTE-T-IL UN STYLE JACQUESSON ?

Sans doute, mais pas au sens où on l'entend habituellement. Nous ne recherchons aucune continuité d'une année à l'autre mais cette continuité apparaît naturellement : elle est liée à la pérennité de nos terroirs et à notre subjectivité. Certains disent que le style Jacquesson n'est rien d'autre que le goût des frères Chiquet. Ce n'est pas faux !

" Certains disent que le style Jacquesson n'est rien d'autre que le goût des frères Chiquet. Ce n'est pas faux ! "

733 Dégorgement Tardif