

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

DIZY (FRANCE)

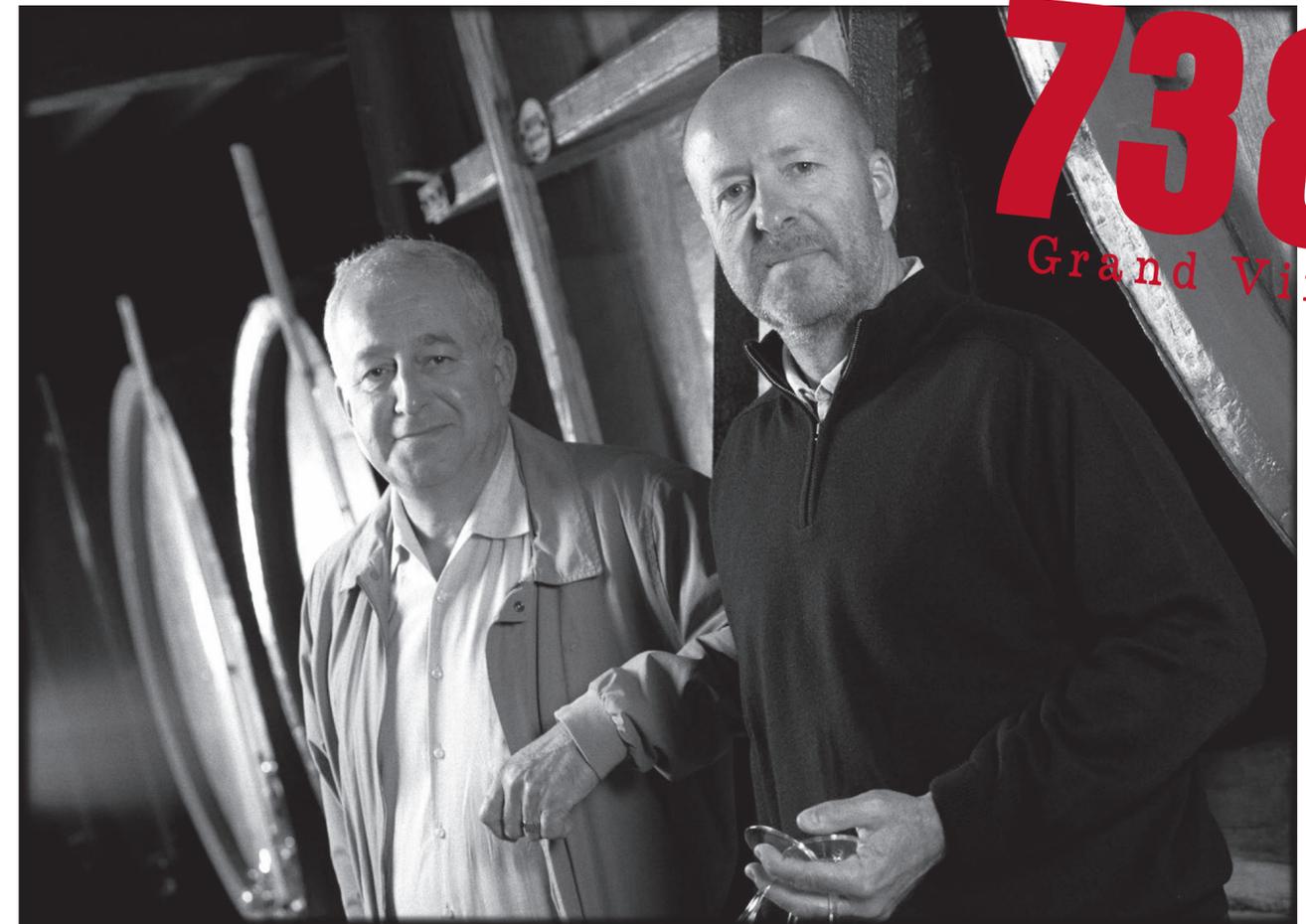
CHAMPAGNE JACQUESSON  
68 rue du Colonel Fabien  
51530 DIZY

# CHAMPAGNE JACQUESSON

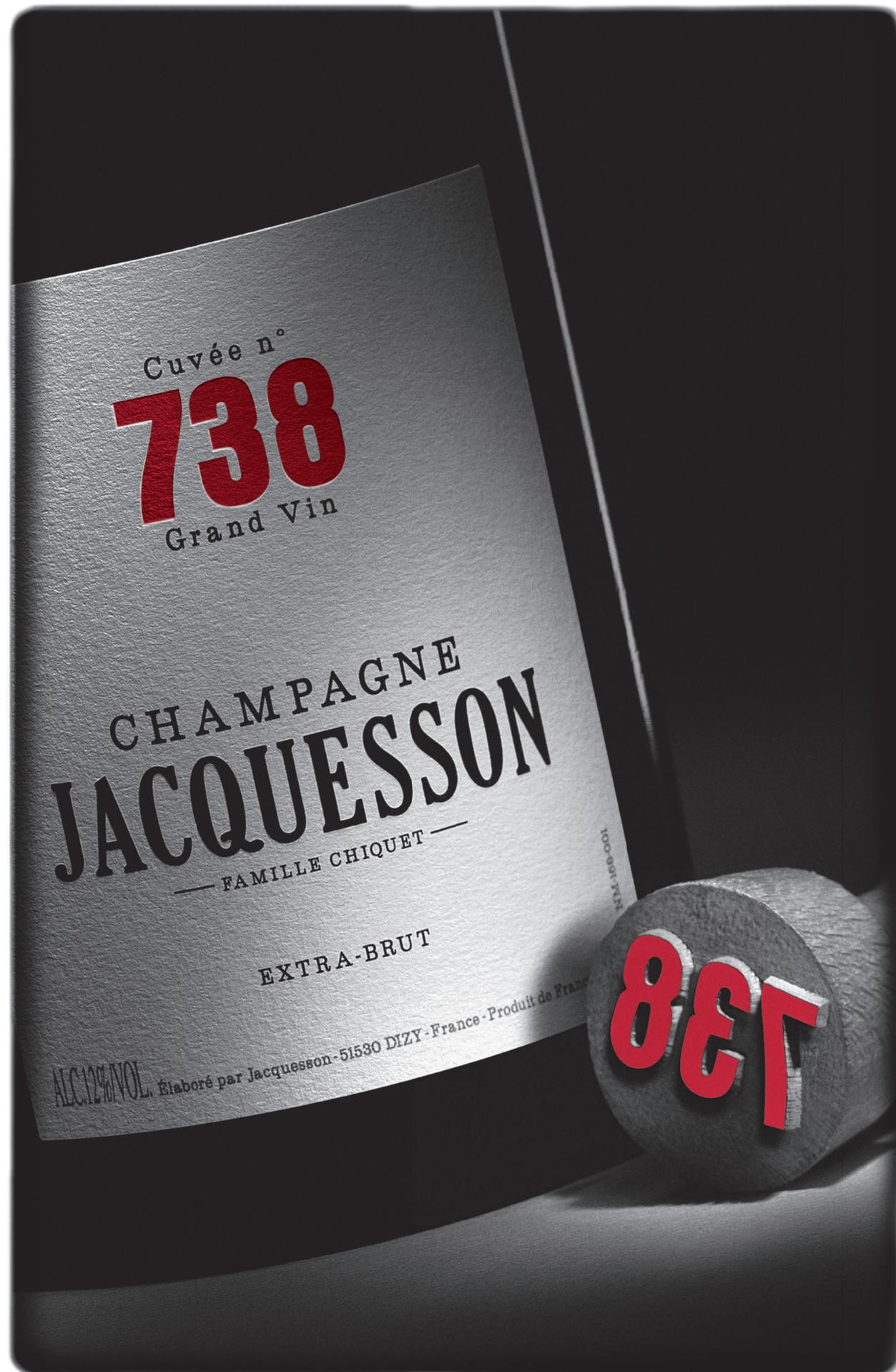
— FAMILLE CHIQUET —

## CONVERSAZIONE CON JEAN-HERVÉ & LAURENT CHIQUET

E' una storia di legami. Di quelli che legano e di quelli che attaccano. E' una storia di legami che uniscono il ceppo alla terra, di legami che legano il cielo alla vigna, di legami che attaccano gli uomini al territorio e che mettono d'accordo le loro convinzioni alle loro scelte. È anche una ricerca che si rinnova senza arresto, rivelare la più sincera espressione di un territorio, fare il miglior vino che l'annata possa permettere.



L'incontro con due uomini, due fratelli che da 25 anni muovono silenziosamente le linee di condotta in Champagne...

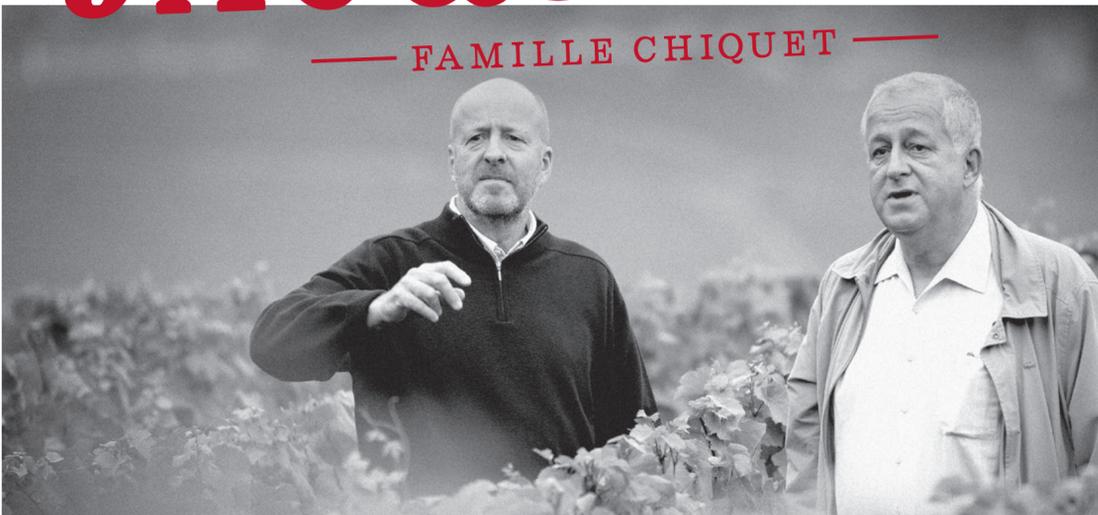




# CHAMPAGNE JACQUESSON

«La Cuvée 700  
l'unico assemblaggio  
che noi produciamo,  
in lo scopo di ricercare  
l'espressione di un'annata...»

## — FAMILLE CHIQUET —



### 1 - DOVE SONO SITUATE LE VOSTRE VIGNE?

Le nostre vigne sono situate in due differenti regioni della Champagne: un Grand Cru, Ay, e due Premiers Crus, Dizy e Hautvillers, nella Grande Vallée de la Marne dove hanno pendenze notevoli, sono orientate a est, sud o sud-ovest e dove il gesso è sempre presente sotto strati di terreno più o meno profondi. L'altra, la Côte des Blancs, in due Grands Crus, Avize e Oiry dove le nostre parcelle sono orientate a sud pieno e dove il gesso è sempre affiorante.

### 2 - I VINI DI JACQUESSON PROVENGONO DUNQUE UNICAMENTE DAI VOSTRI VIGNETI?

Non completamente. Noi acquistiamo sempre un po' di uve ma quelle di proprietà rappresentano l'80% del fabbisogno, di conseguenza gli acquisti sono molto limitati. Per di più i fornitori sono nostri vicini di vigna, cosa che ci permette di averne un controllo diretto e di farci consegnare tutte le uve direttamente al nostro locale di pressatura.

«...il solo terroir,  
per quanto grande sia,  
non è nulla senza  
il lavoro dell'uomo.»

### 3 - VOI PARLATE DI GRANDS CRUS E DI PREMIERS CRUS, È COSÌ IMPORTANTE?

È molto importante, poiché la qualità dei vini è direttamente proporzionale alla provenienza delle uve; tenuto però conto che il solo terroir, per quanto grande sia, non è nulla senza il lavoro dell'uomo. I nostri vigneron sono i primi responsabili di questa qualità. Senza gli sforzi di Bertrand, Raynald, Rémi e Alexandre ad Avize, così come quelli di Sylvain, Didier, Christophe, Eric, Laurent e Jérôme a Dizy, nulla sarebbe possibile.

### 4 - IL TERROIR GIUSTAMENTE, MA COME È POSSIBILE DEFINIRLO?

È senza dubbio più facile scoprire il terroir con il bicchiere in mano, per la sua influenza diretta sul carattere del vino, che spiegarlo scientificamente. Si potrebbe comunque dire che si tratta di un luogo in grado di influenzare



DIZY - Corne Bautray

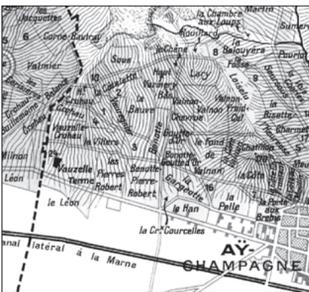
il vino che vi viene prodotto, in relazione alla composizione del sotto-suolo e del suolo e alla climatologia presente. La particolarità dei grandi terroirs in Champagne è legata allo strato gessoso, spesso anche centinaia di metri, sul quale riposano i nostri suoli, ma anche al nostro clima molto particolare, semi-continentale, dove la temperatura media non supera i 10°C.

### 5 - IL SUOLO, IL CLIMA... SI PUÒ PERÒ BEN IMMAGINARE CHE IL MODO IN CUI COLTIVATE LA VITE GIOCHI UN RUOLO FONDAMENTALE...

Assolutamente sì. Noi utilizziamo metodi colturali tradizionali con pochi o nessun intervento migliorativo, i nostri terreni sono lavorati o inerbiti, la potatura delle viti è corta, la maggior parte dei nostri trattamenti è bio... Cerchiamo soprattutto di frenare il vigore della vigna con l'intento di evidenziare le diversità di ogni singola parcella e rinforzare l'influenza del minerale sul frutto.

### 6 - COME VOLETE CHE SIA L'UVA ALLA VENDEMMIA?

Soprattutto che sia matura. La quasi totalità dei Premiers e Grands Crus in Champagne sono situati a nord del 49° parallelo e a questa latitudine la mancanza di acidità non è il problema principale! Il vigore della vigna ben bilanciato, un numero di grappoli ragionevole, un buon controllo dello stato di salute grazie ad una buona gestione dell'apparato fogliare: tutto questo ci deve portare al risultato voluto.



AY - Vauzelle Terme

«...l'intento di  
evidenziare  
le diversità di ogni  
singola parcella  
e rinforzare  
l'influenza  
del minerale  
sul frutto.»

### 7 - SI PUÒ QUINDI IMMAGINARE CHE IL MODO DI PRESSARE QUESTE UVE DIVENTI IMPORTANTE?

Assolutamente sì, la qualità della pressatura è fondamentale. Provenendo i nostri vini bianchi soprattutto da

uve a bacca nera, dobbiamo evitare la macerazione e la colorazione del succo che ne risulta. La nostra latitudine per fortuna fa sì che i nostri raspi e i nostri vinaccioli non abbiano la stessa maturità che si ottiene invece in regioni più meridionali. Le parti solide del grappolo devono rimanere intatte per evitare la trasmissione dei tannini indesiderati e l'amaro che ne risulterebbe. Questi sono i motivi per cui rimaniamo fedeli al torchio verticale tradizionale, caratterizzato dalla staticità dei grappoli, dove gli stessi restano intatti più a lungo durante l'estrazione e, di conseguenza, i mosti

risultano meno carichi di colore e di tannini. La dimostrazione concreta che diamo estrema importanza a questa fase della lavorazione è la scelta di aver limitato i nostri acquisti di uve in quei Crus dove noi stessi conduciamo vigneti di proprietà: questo ci permette di pressare direttamente il 100% delle uve utilizzate.

### 8 - PERCHÉ QUESTO?

Avere grappoli perfetti significa aver preso delle precauzioni. Le regole della denominazione impongono la vendemmia manuale e prevedono un locale di pressatura il più vicino possibile ai vigneti. Quando facevamo acquisti al di fuori dei nostri Crus, la pressatura veniva fatta in loco e poi noi ritiravamo il mosto. Abbiamo progressivamente dato fine a questa situazione a partire dall'inizio dello scorso decennio.

### 9 - COSA DIVENTA IL MOSTO DOPO LA PRESSATURA?

Cosa diventano I MOSTI voleva dire? Tutto dipende dalla loro qualità. Noi non utilizziamo mai le "tailles" (secondo mosto di pressatura) che vengono sistematicamente vendute. Ci può capitare di vendere anche il mosto di una pressatura completa quando giudichiamo che la qualità delle uve è insufficiente, cosa che succede, per esempio, nelle annate più difficili. I mosti che teniamo vengono puliti eliminando la feccia più grossolana, solamente per gravità e a temperatura ambiente. Non viene effettuato, sia ben inteso, nessuno zuccheraggio.

travaso, per far sì che il vino si nutra dei suoi lieviti. Vengono effettuati dei batonnages, i vini non vengono né refrigerati, né filtrati, né si effettuano collaggi, la chiarifica avviene in modo naturale.

### 12 - COSA SUCCEDDE IN SEGUITO?

Veramente poco fino all'imbottigliamento. Noi privilegiamo un affinamento lungo e i tiraggi avvengono molto tardi, generalmente in luglio per i Lieux-dits e dopo la vendemmia successiva per la Cuvée 700.

### 13 - VOI PARLATE DELLA CUVÉE 700, PERCHÉ QUESTO STRANO NOME?

La Cuvée 700 è l'unico assemblaggio che noi produciamo, con lo scopo di ricercare l'espressione di un'annata e di conseguenza ottenere ogni anno un profilo differente, che noi identifichiamo con un numero di cuvée.

### 14 - IN COSA PRECISAMENTE QUESTE CUVÉES 700 SI DISTINGUONO DAI "BRUTS SANS ANNÉE" OVUNQUE DIFFUSI?

Il concetto della Cuvée 700 è unico in Champagne e si pone all'opposto del brut sans année! Noi cerchiamo l'eccellenza piuttosto che la regolarità, il rispetto del carattere del millesimo piuttosto che la sua negazione e il possesso di un grande vino piuttosto che il mantenimento di uno stile. L'apporto dei vins de réserve viene fatto allo scopo di aumentare la complessità senza perdere il carattere dell'annata di base. È per tutte queste ragioni che ci è sembrato inutile continuare l'elaborazione di una cuvée millesimata che non avrebbe fatto altro che impoverire la Cuvée 700.

### 15 - E PERCHÉ 700?

La Cuvée 700 è un assemblaggio

di più annate e non può dunque essere identificata con la menzione di una sola tra loro: la scelta di un numero si è resa quindi indispensabile e piuttosto che inventarne uno a caso abbiamo preferito utilizzare il numero di produzione che la Cuvée porta nei nostri libri di imbottigliamento. La Cuvée n°1 è stata creata dalla Maison nel 1898 per celebrare il suo primo centenario. Ed è a partire dalla Cuvée n°728, elaborata dalla raccolta 2000, che è iniziata la nostra avventura.

### 16 - QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DI QUESTA CUVÉE 700?

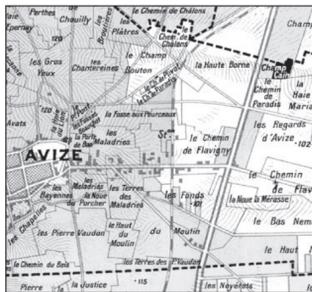
Proviene dai nostri tre Grands Crus e dai nostri due Premiers Crus, è elaborata solamente utilizzando le prime pressature, è vinificata in legno, quasi sempre senza filtrazione, è dunque prima di tutto un Grand Vin de Champagne. Dispone sicuramente

### 10 - VOI VINIFICATE IN GRANDI BOTTI DI ROVERE. QUALI SONO LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA?

La botte di rovere è il contenitore che meglio permette al vino di respirare e, usato più volte, permette altresì di evitare l'aromatizzazione dovuta al legno nuovo. Utilizziamo anche dei demi-muids, fusti da 500 litri, ma solamente per bisogno o per lo stoccaggio di alcuni vins de réserve.

### 11 - COME AVVIENE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE?

In maniera molto semplice, noi cerchiamo di accompagnare il vino. Dopo le fermentazioni, che durano tre o quattro mesi, non viene fatto nessun



AVIZE - Champ Caïn



DIZY - Terres Rouges

di un notevole potenziale d'invecchiamento ed è per questo che noi la proponiamo con due affinamenti differenti.

### 17 - AVETE DETTO DUE AFFINAMENTI DIFFERENTI?

Realmente. Durante i primi anni, la seconda fermentazione in bottiglia dei Vins de Champagne permette loro di sviluppare l'effervescenza, ma ugualmente di maturare lentamente sui lieviti: è la Cuvée 700, affinata per quattro anni. Se si decide di continuare la permanenza sui lieviti oltre i primi tre o quattro anni, la formazione degli aromi terziari si coniuga alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in un ambiente scarsamente ossidativo: è la Cuvée 700 Dégorgement Tardif dove l'affinamento è prolungato fino a nove anni.

### 18 - IN FASE DI DEGUSTAZIONE ESISTE DUNQUE UN LEGAME TRA UNA CUVÉE 700 E LA STESSA IN D.T.?

Sicuramente, perché si tratta del medesimo vino. Allo stesso tempo, essendo stati invecchiati in condizioni molto differenti, la degustazione sarà molto differente. La sboccatura della Cuvée 700 viene effettuata tra i tre anni e mezzo e i quattro anni e mezzo dalla vendemmia del vino base, quella della Cuvée 700 D.T. più di quattro anni più tardi: abbiamo dunque approssimativamente raddoppiato i tempi di permanenza sui lieviti e altresì ritardato lo choc ossidativo della sboccatura. Bicchiere alla mano, la superiorità della Cuvée 700 D.T. è evidente: il vino è molto maturo ma è poco evoluto, è divenuto più complesso senza invecchiare.

### 19 - E COSA POSSIAMO DIRE DELLA CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO DEI DUE VINI?

La qualità della materia prima garantisce alle Cuvées 700 un'attitudine eccezionale all'invecchiamento, D.T. o no. Ma la Cuvée 700 D.T. continuerà a mantenere il suo vantaggio, anche se lo stesso si stempererà negli anni: spettacolare oggi, ancora sensibile nei 10 anni, senza dubbio più discreto nei 20 anni.

### 20 - AVETE PARLATO DI ALTRI VINI CHE VOI CHIAMATE LIEUX-DITS, DI COSA SI TRATTA?

La valorizzazione di uno specifico terroir è nel DNA di Jacquesson. Già molto prima di noi, la famiglia De Tassigny (che fece rinascere la Maison dalle sue ceneri intorno al 1925 prima di cederla a nostro padre 50 anni più tardi) produceva un Blanc de Blancs d'Avize: questa cuvée si chiamava B.B. ed ebbe molto successo all'epoca. Tornando a noi, siamo prima di tutto vigneron e ci siamo concentrati molto presto sul miglioramento delle pratiche colturali. È stata una specie di riscoperta dei nostri terroirs e alcune parcelle hanno dimostrato una tale tipicità che abbiamo deciso di metterle in bottiglia separatamente. Ma non sistematicamente e non importa a quale prezzo! Infatti, due sono le condizioni necessarie per giustificare la produzione di questi Lieux-dits. Da una parte la qualità dell'annata deve

sicuramente permettere la valorizzazione del carattere di ogni terroir, ma dall'altra parte la Cuvée 700, che resta la priorità della Maison, non deve essere impoverita a causa della messa in bottiglia dei Lieux-dits. Ad esempio, il magnifico Dizy Corne Bautray 2011 non è stato prodotto a beneficio della Cuvée n°739, all'equilibrio della quale era indispensabile.

### 21 - I VINI DI QUESTE PARCELLE SONO AFFINATI DIVERSAMENTE GLI UNI DAGLI ALTRI?

No, dalla vigna alla bottiglia i nostri metodi sono gli stessi per tutti i vini: i Lieux-dits non sono trattati meglio della Cuvée 700 o meglio, dovremmo dire, la Cuvée 700 non è trattata meno bene dei Lieux-dits.

### 22 - È INTERESSANTE QUINDI DEGUSTARE IN PARALLELO I QUATTRO LIEUX-DITS DELLA STESSA VENDEMMIA?

È più che interessante: è una delle sole opportunità che è data in Champagne di comparare terroirs differenti altrettanto bene anche dopo l'affinamento: la precisione dell'uno, la golosità dell'altro, la mineralità del terzo e la potenza dell'ultimo.

### 23 - DUNQUE 4 LIEUX-DITS, LA CUVÉE 700 E LA CUVÉE 700 D.T., TUTTO CIÒ È MOLTO ATIPICO: DA QUANDO QUESTO APPROCCIO?

I nostri vini attuali sono la conseguenza dei considerevoli miglioramenti apportati ai nostri metodi di lavoro a partire dal 1988: siccome tutto è cambiato, i vini non potevano restare gli stessi. Ma, all'atto pratico, tutto è successo in un periodo molto breve: tra il 2000 e il 2002. Nel 2000 l'elaborazione della prima cuvée 700, la 728, nel 2002 l'arrivo dei Lieux-dits e l'arresto definitivo della produzione del Millésime, incompatibile con il concetto della Cuvée 700. Ben inteso, tutto ciò ha avuto bisogno di molto più tempo per arrivare ai nostri clienti: l'affinamento dei nostri vini è venuto prima di tutto, e se la Cuvée n°728 è stata commercializzata alla fine del 2003 c'è stato bisogno di attendere l'autunno 2011 per proporre i Lieux-dits e l'autunno 2014 per la presentazione della Cuvée n°733 D.T.

### 24 - PERCHÉ VOI PARLATE SOPRATTUTTO DI "VINO" DI CHAMPAGNE?

È vero, ma è bene talvolta rammentare che lo Champagne è prima di tutto un grande vino, prodotto in terroirs eccezionali e la cui complessità non ha nulla da invidiare a nessun altro. L'effervescenza costituisce una parte del suo fascino, ma è ben lontana dall'essere il tutto: un piccolo vino resta un piccolo vino, spumante o no. E noi abbiamo l'ambizione di produrne di grandi...

### 25 - ESISTE UNO STILE JACQUESSON?

Senza dubbio, ma non nel senso inteso abitualmente. Noi non ricerchiamo alcuna continuità da un'annata all'altra ma questa continuità appare naturalmente: è legata alla storicità dei nostri terroirs e alla nostra soggettività. C'è chi dice che lo stile Jacquesson non è niente altro che il gusto dei fratelli Chiquet: non è poi così sbagliato!

«C'è chi dice che lo stile  
Jacquesson non è niente  
altro che il gusto dei  
fratelli Chiquet: non è poi  
così sbagliato!»

# 733

## Dégorgement Tardif