

1996

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

EXTRA BRUT

Dans une région viticole aussi septentrionale que la Champagne, la culture de la vigne peut être parfois très délicate, une météorologie peu clémente pouvant rendre la maturation du raisin difficile. Au contraire, si le climat est favorable, le vigneron est récompensé par des vins incomparables : cet effet millésime très marqué caractérise la viticulture du Nord.

Lors des années d'exception, Jacquesson procède à l'assemblage de certains de ses meilleurs foudres de Grands Crus, auxquels s'ajoutent parfois les plus belles parcelles de Dizy, classées Premiers Crus, et se dispense de l'apport de vins de réserve. Le vin obtenu se veut l'expression du caractère unique et admirable de la récolte.

1996

*MILLESIMÉ, ÉE (milezime) adj. : Qui porte un millésime. Champagne millésimé, sans mélange, d'une année remarquable.
(Le Robert, Edition 1994)*

Une année viticole hors normes qui se caractérise par une succession rapide de périodes climatiques extrêmement 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 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 débute le 21 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.



Dès la fin novembre, les premières dégustations de nos vins clairs vinifiés en foudres font apparaître une grande homogénéité qualitative entre les régions, la puissance du millésime étant particulièrement éclatante dans les pinots noirs. Après un soutirage sommaire, les lies fines conservées sont bâtonnées durant trois mois et les vins clarifiés au froid de la fin d'hiver. Les dégustations qui suivent confirment nos premières impressions : gras, corps et ampleur, le tout soutenu par une acidité marquée en finale laissant augurer un remarquable potentiel de vieillissement. Fin mai, la décision est prise de retenir pour l'assemblage final certaines de nos meilleures parcelles de pinots noirs d'Ay et de Dizy (26%) ainsi qu'une sélection de pinots noirs de Grands Crus de la Montagne de Reims (31%) et de chardonnays de la Côte des Blancs (43%).

Le 4 Juillet 1997, sans aucune filtration préalable, le tirage produit 25.911 bouteilles et 1.090 magnums de **Jacquesson 1996**.

Jacquesson 1996 Rosé, mis en bouteille le même jour après une légère filtration, procède d'un même esprit. Certains pinots noirs de Dizy choisis pour leur parfaite maturité sont égrappés et foulés avant de subir une cuvaison de 8 jours. Le vin rouge obtenu est élevé neuf mois en demi-muids avant d'être adjoint à l'assemblage à hauteur de 9%. 9.800 bouteilles et 400 magnums de **Jacquesson 1996 Rosé** sont produits.

