

2002

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

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 et Mareuil/s/Ay, 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.

2002 offre au vigneron une météorologie proche de l'idéal : peu ou pas de gelées matinales ni de grêle, un été chaud et ensoleillé avec des nuits bien fraîches, à peine interrompu par quelques légères pluies début Septembre. Les réserves hydriques étant faibles, on assiste à un phénomène de concentration par perte de poids très rare sous nos latitudes. La vendange, parfaitement ensoleillée, débute le 12 Septembre et produit des moûts titrant près de 11° en moyenne pour une acidité modérée, légèrement supérieure à 7 gr/l : un équilibre proche de celui atteint par le légendaire millésime 1976.

Les fermentations s'effectuent en foudres, sans difficulté aucune. L'absence de soutirage nous permet ensuite de conserver l'intégralité des lies, permettant ainsi trois mois de bâtonnages hebdomadaires, les vins étant ensuite naturellement clarifiés durant les derniers froids de l'hiver. Très tôt, les premières dégustations des vins clairs mettent en valeur l'ampleur, la matière et la maturité des vins. Nos premières impressions étant confirmées en Juin, il est alors décidé de retenir pour l'assemblage final des chardonnays d'Avize (36%) et Chouilly (7%) ainsi que des pinots noirs de Dizy (35%), Ay (15%) et Mareuil/s/Ay (7%).

Le 24 Juin 2003, sans aucune filtration préalable, le tirage produit 35.280 bouteilles, 1.508 magnums et 80 jéroboams de **Jacquesson Millésime 2002**.

2002

*MILLESIME, EE (milezime) adj. Qui porte un millésime.
Champagne millésimé, sans mélange, d'une année remarquable.
(Le Robert, Edition 1997)*

In a wine region as far north as Champagne viticulture can sometimes prove a delicate matter, as inclement weather conditions can complicate the ripening process. By contrast, when the weather is good, the vineyard manager is rewarded by wines of incomparable quality. It is this very accentuated vintage character that sets northerly viticulture apart.

Only in an exceptional year does Jacquesson create an assemblage of some of its best casks from Grand Cru vines, to which we sometimes add the best parcels of Dizy and Mareuil/s/Ay, all classified as Premier Cru, to create a vintage wine aiming to give full expression to the unique, outstanding character of the year in question.

2002 was a year of nearly ideal weather conditions for the vines : virtually no frost and no hail, a warm, sunny summer with suitably cool nights that was barely interrupted by some light showers at the beginning of September. Because of very low water reserves in the soil, a significant number of grapes began to lose weight by drying up, a very unusual phenomenon in our latitudes.

Picking started on 12th September under sunny skies, resulting in musts with an average of almost 11 degrees potential alcohol and an acidity level of slightly over 7gr/l : a balance close to that achieved in the legendary 1976 vintage.

After fermentation in cask, we did not rack the wines and this allowed us to carry out weekly bâtonnage for three months. Thereafter, we took advantage of the last cold days of winter to clarify the wines naturally. Right from the start, our tasting of the Vins Clairs illustrated their roundness, structure and ripeness. The tastings that followed confirmed our first impressions and at the beginning of June, we decided to use for the assemblage Chardonnays from Avize (36%) and Chouilly (7%) and Pinots Noirs from Dizy (35%), Ay (15%) and Mareuil/s/Ay (7%).

Bottling took place at the end of June without any prior filtration to produce 35,280 bottles, 1,508 magnums and 80 jéroboams of **Jacquesson Millésime 2002**.