

## LE DOMAINE

Fondée en 1798 par Claude et son fils Memmie Jacquesson, la Maison Jacquesson est l'une des plus anciennes Maisons de Champagne et devient même la favorite de Napoléon I<sup>er</sup>. En 1867, sous la direction d'Adolphe Jacquesson, fils de Memmie et inventeur visionnaire, la Maison entre dans un âge d'or. C'est à lui que l'on doit le brevet du muselet, déposé en 1844, ce petit fil de fer toujours utilisé aujourd'hui pour maintenir le bouchon.

Cet esprit novateur a resurgi avec l'arrivée de la famille Chiquet, qui a dirigé la Maison de 1974 à 2022 depuis Dizy. On leur doit notamment la création des célèbres Cuvées n°700, véritables références et sources d'inspiration pour toute la Champagne contemporaine.

Le vignoble de la Maison s'étend sur 36 hectares en Grands Crus et Premiers Crus, au cœur de

la Côte des Blancs et de la Grande Vallée de la Marne, dans les villages d'Avize, Ay, Oiry, Dizy, Champillon et Hautvillers. La vigne y est travaillée avec un soin rigoureux et le vignoble du Domaine Jacquesson est certifié en agriculture biologique depuis 2010. Les rendements sont naturellement limités par des pratiques viticoles traditionnelles, afin de garantir des raisins d'une qualité exceptionnelle et d'exprimer la diversité des terroirs.

Les vins sont vinifiés et élevés sur lies dans de grands foudres de bois, sans filtration ni collage, afin de préserver leur pureté et leur complexité.

Depuis fin 2022, la Maison a rejoint le groupe Artémis Domaines. Sous l'impulsion de Frédéric Engerer et de Jean Garandea, le Champagne Jacquesson poursuit avec exigence et précision sa quête d'excellence.

## QUOI DE NEUF AU DOMAINE ?

*Demandons à Mathilde Prier, Responsable Vignoble et à Yann Le Gall, Responsable Vins, quelles sont les dernières innovations au domaine.*

**Mathilde, le domaine vient d'acquérir une machine Helios dédiée à la technologie UV-Boosting. Pourriez-vous nous en dire plus ?**

L'UV-Boosting est un procédé innovant dont nous avons souhaité développer l'utilisation après plusieurs années d'expérimentations au sein de notre vignoble. Les flashes d'UV-C émis par la machine stimulent les défenses naturelles de la vigne, la rendant plus résistante aux maladies comme le mildiou, l'oïdium et aux stress climatiques. Cette approche douce complète nos traitements traditionnels et nous permet de viser une réduction significative du cuivre et du soufre, sans impact sur la santé et la qualité des raisins.

**Yann, côté cave, il y a du changement dans l'élevage des vins de réserve ?**

En effet ! Jusqu'ici, une partie de nos vins de réserve était élevée en demi-muids pour apporter richesse et ampleur, tandis qu'une autre était conservée en cuves béton et inox afin de préserver la fraîcheur et l'énergie.

L'arrivée au domaine, juste avant la vendange 2025, de deux cuves tronconiques en chêne français nous permet aujourd'hui de concilier ces deux approches : allier profondeur, finesse et équilibre grâce à un élevage plus subtil, révélant toute la complexité de nos vins de réserve. Cette justesse est essentielle, car ces vins participent, par l'art de l'assemblage, au caractère et à l'harmonie de nos Cuvées 700.



## LES CUVÉES 700...

**Le concept de la Cuvée 700 est unique en Champagne et s'inscrit comme l'opposé d'un vin non millésimé. L'excellence est recherchée plutôt que l'homogénéité, le respect du caractère du millésime plutôt que sa négation et la production d'un grand vin plutôt que le maintien d'un « style maison ».**

Chaque Cuvée 700 est composée d'un seul millésime de base, le vin de la dernière récolte, soit environ 80% de l'assemblage, et de quelques Cuvées 700 pour les vins de réserve. L'ajout de ces cuvées de réserve a pour but d'augmenter la complexité du vin sans masquer le caractère du millésime.

La Cuvée 700 étant l'expression d'un millésime et offrant chaque année une identité différente, nous la reconnaissons en la numérotant. Le livre de cave utilisé à l'époque recensait le nombre de tirages enregistrés par le service des douanes depuis le centenaire de la maison (1898). Ce livre s'étant arrêté au 728<sup>e</sup> tirage, il a été décidé de

baptiser cette cuvée naissante, construite autour du millésime 2000, « 728 ».

Les raisins de la Cuvée 700 proviennent de nos trois Grands Crus – Avize, Ay et Oiry – et de trois Premiers Crus – Hautvillers, Dizy et Champillon – utilisant uniquement les premières presses. Les vins sont vinifiés dans des foudres en bois et sont presque toujours non filtrés. Grâce à leur grande qualité, ces vins possèdent d'excellentes capacités de vieillissement. C'est pourquoi la Cuvée 700 est commercialisée à deux stades de maturité différents.

### Les 700 DT

Le dégorgement de la Cuvée 700 a lieu entre trois ans et demi et quatre ans et demi après la récolte du millésime de base, tandis que le dégorgement de la Cuvée 700 DT a lieu quatre ans plus tard, permettant de doubler le vieillissement sur lies et de retarder d'autant le choc oxydatif du dégorgement. Les vins dégorgés tardivement développent de beaux arômes tertiaires qui s'allient à la fraîcheur conservée par le vieillissement en bouteille qui limite la pénétration d'oxygène.



Info@champagnejacquesson.com  
Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11  
51530 DIZY - FRANCE  
68 rue du Colonel Fabien

**JACQUESSON**  
CHAMPAGNE

PROGRAMME 2026

**JACQUESSON**  
CHAMPAGNE

# CHAMPAGNE JACQUESSON

## PROGRAMME 2026



### Cuvée n° **749**

◇ **2021**, notre récolte à Ay, Dizy, Hautvillers, Champillon (72 %), Avize et Oiry (28 %). La sécheresse laisse place à un printemps frais avec des dégâts de gel puis se réchauffe début juin. Les orages et la pluie prennent le relais avec de très gros cumuls de pluie à la mi-juin et mi-juillet. Le risque mildiou est très important tout au long de la saison et du botrytis est observé dès le mois d'août. Heureusement, le retour d'un temps plus sec à partir de mi-août nous permet d'obtenir une belle maturité. Nous attendons pour vendanger à partir du 20 septembre jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre pour gagner en concentration tout en conservant l'élégance et la finesse. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sans filtration ni collage. Les chardonnay marquent encore cet assemblage malgré l'ajout de 28 % de vins de réserve constitué de la Cuvée n°748 à la 743 sans la 745.

191.794 bouteilles / 8.015 magnums / 390 jéroboams  
Dosage : 2 gr/l à partir de juin 2025



### Cuvée n° **744** Dégorgement Tardif

◇ **2016**, notre récolte à Ay, Dizy, Hautvillers, Champillon (55 %), Avize et Oiry (45 %) : l'hiver et le printemps sont extrêmement pluvieux. D'abord douces, les températures baissent à partir de fin février, avec de fortes gelées intervenant fin avril. La fin du printemps est ensoleillée mais fraîche, mais l'été est à la fois très chaud et très sec. Nous débutons la cueillette le 19 septembre pour la terminer le 6 octobre, avec un arrêt intermédiaire de quelques jours pour tenir compte d'une maturité assez hétérogène. La récolte nous procure des raisins mûrs et parfaitement sains et les vins sont aromatiques et goûteux avec une mention particulière pour le pinot noir, très réussi. L'esprit du pinot ressort dans cet assemblage composé de 30 % de vins de réserve allant de la Cuvée n°743 à la 736 sans la 738.

92 mois sur lies, sous liège.  
19.700 bouteilles / 905 magnums  
Dosage : 2 gr/l  
Dégorgement en Février 2025



### AVIZE Champ Cain Récolte 2015

*Bas de coteau orienté plein sud, sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur campanienne, 12 000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962, taille chablis.*  
◇ **2015**, l'hiver et une grande partie du printemps sont doux et pluvieux. Suit une période de sécheresse et de fortes chaleurs jusqu'à mi-août. La saison se termine par une alternance de fraîcheur humide et de chaleur sèche. La vendange de raisins parfaitement mûrs a lieu le 21 septembre 2015, 11,50% vol et 5,7 gr/l acidité.

*Raisins cueillis le 21 septembre 2015, 11,50 % vol alc.,  
5,7 gr/l acidité.  
10.772 bouteilles / 402 magnums  
Dosage : 1 gr/l  
Dégorgement en février 2025*