

LA MAISON

Fondata nel 1798 da Claude Jacquesson e da suo figlio Memmie, la Maison Jacquesson è una delle più antiche maisons di Champagne. Nel corso del XIX secolo conosce una straordinaria ascesa, diventando persino la favorita di Napoleone I. Nel 1867, sotto la guida di Adolphe Jacquesson, figlio di Memmie e inventore visionario, la Maison entra in una vera e propria epoca d'oro. A lui si deve il brevetto del muselet depositato nel 1844: il piccolo fil di ferro tuttora utilizzato per trattenere il tappo.

Questo spirito innovatore riaffiora con l'arrivo della famiglia Chiquet, che ha guidato la Maison dal 1974 al 2022 a Dizy. A loro si deve in particolare la creazione delle celebri Cuvées n°700, divenute autentici punti di riferimento e fonte di ispirazione per tutta la Champagne contemporanea.

NOVITÀ IN AZIENDA

Abbiamo chiesto a Mathilde Prier, agronoma, a Yann Le Gall, enologo, di raccontarci le ultime innovazioni introdotte in azienda.

Mathilde, l'azienda ha recentemente acquisito una macchina Helios dedicata alla tecnologia UV-Boosting. Può spiegarci di cosa si tratta?

L'UV-Boosting è un processo innovativo di cui abbiamo voluto sviluppare l'applicazione dopo diversi anni di sperimentazione all'interno del nostro vigneto. Gli impulsi di raggi UV-C emessi dalla macchina stimolano le difese naturali della vite, rendendola più resistente a malattie come peronospora e oidio, nonché agli stress climatici. Questo approccio delicato si integra ai nostri trattamenti tradizionali e ci consente di puntare a una riduzione significativa dell'uso di rame e zolfo, senza alcun impatto sulla salute della pianta né sulla qualità delle uve.

Il vigneto della Maison si estende su 36 ettari classificati Grands Crus e Premiers Crus, nel cuore della Côte des Blancs e della Grande Vallée de la Marne, nei villaggi di Avize, Ay, Oiry, Dizy, Champillon e Hautvillers. La vite è coltivata con rigore ed attenzione; il vigneto della Maison Jacquesson è certificato in agricoltura biologica dal 2010. Le rese sono naturalmente limitate attraverso pratiche viticole tradizionali, al fine di garantire uve di qualità eccezionale ed esprimere pienamente la diversità dei terroirs. I vini sono vinificati e affinati sui lieviti in grandi botti di legno, senza filtrazione né chiarifica, per preservarne la purezza e la complessità. Dalla fine del 2022, la Maison è entrata a far parte del gruppo Artémis Domaines. Sotto l'impulso di Frédéric Engerer e Jean Garandau, Champagne Jacquesson prosegue con rigore e precisione la propria ricerca dell'eccellenza.

Yann, in cantina ci sono cambiamenti nell'affinamento dei vini di riserva?

Certamente. Fino a oggi, una parte dei nostri vini di riserva veniva affinata in piccole botti di rovere per apportare ricchezza e ampiezza, mentre un'altra era conservata in vasche di cemento e acciaio inox, al fine di preservarne la freschezza e l'energia. L'arrivo in azienda, poco prima della vendemmia 2025, di due botti tini troncoconici di rovere francese ci consente oggi di conciliare questi due approcci: unire profondità, finezza ed equilibrio attraverso un affinamento più delicato, capace di rivelare tutta la complessità dei nostri vini di riserva. Questa ricerca di una giusta misura è essenziale, poiché tali vini contribuiscono, attraverso l'arte dell'assemblaggio, al carattere e all'armonia delle nostre Cuvées 700.



LE CUVÉES 700

Il concetto della Cuvée 700 è unico in Champagne e si pone come l'opposto di uno Champagne non millesimato. L'obiettivo è la ricerca dell'eccellenza piuttosto che dell'omogeneità, il rispetto del carattere dell'annata piuttosto che la sua negazione, la creazione di un grande vino piuttosto che il mantenimento di uno "stile Maison".

Ogni Cuvée 700 è composta da un solo millesimo di base, quello dell'ultima vendemmia, che rappresenta circa l'80% dell'assemblaggio, completato da una selezione di precedenti Cuvées 700 utilizzate come vini di riserva. L'apporto di queste cuvées di riserva ha lo scopo di accrescere la complessità del vino senza mascherare il carattere dell'annata.

Poiché la Cuvée 700 è l'espressione di un millesimo e presenta ogni anno un'identità diversa, essa viene identificata tramite una numerazione progressiva. Il registro di cantina utilizzato all'epoca riportava il numero dei tiraggi registrati dal servizio delle dogane a partire dal centenario della Maison (1898). Poiché tale registro si interrompeva al 728° tiraggio,

si decise di battezzare questa nuova cuvée, costruita attorno al millesimo 2000, con il nome "728".

Le uve della Cuvée 700 provengono dai tre Grands Crus – Avize, Ay e Oiry – e da tre Premiers Crus – Hautvillers, Dizy e Champillon – utilizzando esclusivamente le prime pressature. I vini sono vinificati in botti di legno e sono quasi sempre non filtrati. Grazie all'elevata qualità delle uve e della vinificazione, questi vini possiedono eccellenti capacità di invecchiamento. Per questo motivo, la Cuvée 700 viene commercializzata in due diversi stadi di maturità.

Le 700 DT

La sboccatura della Cuvée 700 avviene tra i 42 e i 54 mesi dopo la vendemmia del millesimo di base, mentre quella della Cuvée 700 DT ha luogo quattro anni più tardi, consentendo di raddoppiare il periodo di affinamento sui lieviti e di posticipare in egual misura lo shock ossidativo della sboccatura. I vini sboccati tardivamente sviluppano raffinati aromi terziari, che si uniscono alla freschezza preservata dall'affinamento in bottiglia, il quale limita la penetrazione dell'ossigeno.



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

JACQUESSON
CHAMPAGNE

PROGRAMMA 2026

JACQUESSON
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUESSON

PROGRAMMA 2026



Cuvée n°
749

◇ Nel 2021, la nostra vendemmia proviene dai villaggi di Ay, Dizy, Hautvillers e Champillon (72%), nonché da Avize e Oiry (28%). La siccità invernale lascia spazio a una primavera fresca, che provoca lievi danni legati alle gelate. Le temperature aumentano all'inizio di giugno, prima di essere seguite da temporali e piogge intense, con precipitazioni particolarmente abbondanti a metà giugno e a metà luglio. Queste condizioni determinano un elevato rischio di peronospora per tutta la stagione vegetativa e la comparsa di botrytis nelle nostre parcelle a partire già dal mese di agosto. Dopo una prima parte dell'annata impegnativa per i nostri viticoltori, il ritorno di un clima più secco da metà agosto restituisce fiducia e consente ai grappoli di raggiungere una maturazione equilibrata. La vendemmia ha inizio il 20 settembre e si protrae fino al 1° ottobre, al fine di ottenere maggiore concentrazione preservando al contempo eleganza e finezza. Viticoltura rispettosa del suolo e della pianta, al servizio della diversità parcellare. Vinificazione e affinamento in botti, senza filtrazione né chiarifica. Lo Chardonnay resta predominante nell'assemblaggio, completato da un 28% di vini di riserva provenienti dalle Cuvées n°748 a 743 (esclusa la 745).

Produzione: 191.794 bottiglie / 8.015 magnums / 390 jéroboams
Dosaggio: 2 g/L, a partire da giugno 2025



Cuvée n°
744
Dégorgement Tardif

◇ Nel 2016, la nostra vendemmia proviene dai villaggi di Ay, Dizy, Hautvillers e Champillon (55%), nonché da Avize e Oiry (45%). Dopo un inverno e una primavera estremamente piovosi, segnati da gelate a fine aprile, la vite affronta un inizio d'annata particolarmente impegnativo. Il ritorno del sole e l'instaurarsi di un'estate straordinaria si rivelano una vera benedizione: il caldo e il clima secco consentono alle uve di recuperare il ritardo vegetativo e di raggiungere equilibri di grande qualità. La vendemmia inizia il 19 settembre e si conclude il 6 ottobre, con una pausa di alcuni giorni per tenere conto dell'eterogeneità delle maturazioni. Sostenuta da una climatologia estiva ideale, questa raccolta supera ogni aspettativa. Le uve, mature e perfettamente sane, danno origine a vini aromatici, concentrati e di grande sapidità. Il Pinot Noir si distingue in modo particolare, esprimendo appieno ricchezza e struttura. L'assemblaggio integra il 30% di vini di riserva provenienti dalle Cuvées n°743 a 736 (esclusa la 738). Dopo 92 mesi di affinamento sui lieviti sotto tappo di sughero, questa cuvée testimonia pienamente il potenziale eccezionale del millesimo 2016.

92 mesi sui lieviti, in bottiglie tappate con sughero
per 19.700 bottiglie / 905 magnum.

Dosaggio: 2 g/L
Sboccatura: febbraio 2025



AVIZE
Champ Cain
Récolte 2015

Questa parcella è situata alla base del pendio ed è esposta a pieno sud. Il suolo è costituito da calcare argilloso-sabbioso-limoso, con ghiaie di gesso su substrato campaniano. Piantata nel 1962, la parcella di 1,3 ettari comprende 12.000 ceppi di Chardonnay, allevati secondo il sistema di potatura Chablis.

◇ L'inverno e gran parte della primavera sono caratterizzati da temperature miti e da una piovosità abbondante, cui fa seguito un periodo di siccità e forti caldi fino a metà agosto. La fine della stagione si sviluppa poi con un'alternanza di freschezza umida e calore secco. In questo millesimo caldo, la pazienza si è rivelata fondamentale per attendere una piena maturità aromatica ed evitare il rischio di note vegetali. La vendemmia di uve perfettamente mature ha avuto inizio il 21 settembre 2015.

*Uve raccolte il 21 settembre 2015, 11,50% vol alc, 5,7 gr/l acidità.
Produzione: 10.772 bottiglie / 402 magnum
Dosaggio: 1 g/L
Sboccatura: febbraio 2025*