Champagne JACQUESSON 747 - extra brut

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

95+/100

Les vignobles Jacquesson sont situés dans les villages classés grand cru d'Aÿ, d'Avize et d'Oiry et dans les villages classés premier cru de Dizy, d'Hautvillers et de Mareuil-sur-Aÿ, avec environ 15 % du raisin issu de vignerons présents dans ces villages mais également dans le village de Chouilly, classé grand cru, et dans celui de Cumières, classé premier cru.

Une nouvelle page d'histoire s'inscrit avec le départ des frères Laurent et Jean-Hervé Chiquet, qui ont hissé cette belle maison dans les hautes sphères de la Champagne. Le groupe Artémis a repris les rênes sous la direction de Jean Garandeau, mais les équipes restent inchangées : Yann Le Gall, chef de cave, et Mathilde Prier, cheffe de culture, sont toujours là pour perpétuer l'âme de la maison. Les cuvées 700 représentent la majeure partie de la production. Quel chemin parcouru depuis la sortie de 728, issu du millésime 2000 ! Le domaine sort chaque année un dégorgement tardif, le premier réalisé et mis sur le marché a été 733, sur une base de 2005. Seules quelques productions parcellaires, en fonction de la qualité du millésime, sont produites.

Champagne Jacquesson est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Jacquesson (Champagne)

Le vin

2019, récolté à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (75%), Avize et Oiry (25 %) : l'hiver est doux et sec, le printemps marqué par trois gros épisodes de gel avec des dégâts principalement sur les chardonnays et donc au final une dominante de pinots sur cette cuvée. L'été est sec avec des épisodes caniculaires provoquant de l'échaudage. Vendange du 12 au 22 septembre, d'une qualité exceptionnelle avec des rendements très modérés. Les vins sont structurés, équilibrés, longs et complexes. Viticulture

respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.

Une belle bulle, le nez se montre profond avec une dominante pinot dans les arômes. ce coté noyau , yaourt fraise, petit fruit rouge. Le nez se montre épuré avec une belle profondeur. La bouche se montre encore jeune , mais le fond et le volume en disent long sur son potentiel. (RVF, millésime 2019, cuvée 747, noté 95/100)

Based on the 2019 vintage, the NV Extra-Brut Cuvée No. 747 reveals a lively, delicate bouquet of white pepper, tangerine, lemon oil, herbs and red berries mingled with lovely menthol notes. Medium to full-bodied, tense and sappy, it's layered with a vinous core of fruit and a delicately saline finish. This is not the most opulent iteration from this house but rather an edition that closely reflects the character of the vintage, marked by its tension and phenolic complexity. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93+/100)

La presse spécialisée en parle

Une nouvelle page d'histoire s'inscrit avec le départ des frères Laurent et Jean-Hervé Chiquet, qui ont hissé cette belle maison dans les hautes sphères de la Champagne. Le groupe Artémis a repris les rênes sous la direction de Jean Garandeau, mais les équipes restent inchangées : Yann Le Gall, chef de cave, et Mathilde Prier, cheffe de culture, sont toujours là pour perpétuer l'âme de la maison. Les cuvées 700 représentent la majeure partie de la production. Quel chemin parcouru depuis la sortie de 728, issu du millésime 2000 ! Le domaine sort chaque année un dégorgement tardif, le premier réalisé et mis sur le marché a été 733, sur une base de 2005. Seules quelques productions parcellaires, en fonction de la qualité du millésime, sont produites.
Les vins : la cuvée N°747 nous séduit par sa profondeur : dès sa jeunesse, le vin affiche une parfaite maturité, éclat et droiture. La bouche se montre ample, distinguée, avec un tactile gracieux et une bulle délicate. Cet assemblage va marquer longtemps les esprits, nous avons déjà hâte de le retrouver dans quelques années dans sa version dégorgement tardif. À ce propos, le dégorgement tardif N°742 possède une aromatique finement beurrée, noisette et fruits secs. La bouche se livre sur une trame longiligne, sans excès de puissance ; un jus fin et épanoui dès aujourd'hui. Terres Rouges 2015 est bien mûr et ne possède aucun des stigmates du millésime. Particulièrement large et opulente, la bouche fonde un vin plus riche qu'élancé ; on perçoit la générosité, mais la cuvée manque un peu de finesse. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Maison historique de la Champagne, à qui l'on prête la mise au point du fameux muselet, la marque était petit à petit retombée dans l'anonymat jusqu'à ce que les frères Laurent et Jean-Hervé Chiquet ne la remettent au premier plan, fruit d'une viticulture sérieuse et d'un consciencieux travail en cave. Ils ont été ainsi parmi les premiers en Champagne à numéroter leurs éditions de brut sans année, les fameuses séries 700. Vineux, profonds et surtout de belle garde, ce sont tant des champagnes de table que d'apéritif. Les Chiquet ont cédé leur maison à la famille Pinault, qui après son ancrage à Bordeaux, en Bourgogne et en vallée du Rhône, complète un peu plus sa prestigieuse collection. (Bettane, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 95/100 note RVF
- **note guide Parker :** 93+/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 41% chardonnay, 48% pinot noir, 11% pinot meunier
- **Vignoble :** 2019, récolté à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (75%), Avize et Oiry (25 %)

- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification :** Fermentation s'effectue dans des tonneaux en chêne, élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.
- **Elevage :** Millésime 2019, complété par quelques vins de réserve, dosage 1,5 gr/l. 12 mois sur lies en foudres puis 36 mois sur lattes et enfin 6 mois minimum après dégorgement.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 10 à 12°C