

Champagne JACQUESSON, extra-brut 749

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne



La note by Christian Walter

94+/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 vigneron 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

2020, récolté à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (55 %), Avize et Oiry (45 %) : l'hiver est doux et très pluvieux alors que le printemps est très ensoleillé et sec. Suite aux orages de juin, la sécheresse s'installe jusque fin septembre. Vendange précoce du 26 août au 10 septembre avec une très belle maturité et un magnifique équilibre. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sans filtration ni collage. Les chardonnays marquent cet assemblage,

malgré l'ajout de 24 % de vins de réserve, constitué des Cuvées n°747 à 743 et de la Cuvée n°741.

Palette ouverte sur les fruits secs : datte, pain d'épices. Nez expressif. La bouche est libérée, avec une envergure étonnante pour une base 2020. Mousse élégante, jus plus large que la plupart des non millésimés de ce millésime. (RVF, millésime 2020, cuvée 748, 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

- **Cépage** : 41% chardonnay, 48% pinot noir, 11% pinot meunier
- **Vignoble** : 2021, la récolte provient de Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (72 %), ainsi que de Avize et Oiry (28 %)
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Fermentation s'effectue dans des tonneaux en chêne, élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.
- **Élevage** : Millésime 2021, complété par 28% de vins de réserve, dosage 2,0 gr/l. 12 mois sur lies en foudres puis 36 mois sur lattes et enfin 6 mois minimum après dégorgement.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2037
- **Alcool** : 13,0% vol.

● **Service** : 10 à 12°C