

Champagne JACQUESSON, dégorgement tardif extra-brut 744 DT

75 cl

Blanc effervescent

Champagne

AOC Champagne



La note by Christian Walter

97/100

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

Ce 744 DT délivre ce qui fait la marque des Champagnes racés et vineux : une palette aromatique profonde, sur le fumé et le pain d'épices, une grande tension, une structure crayeuse et une finale étirée, crémeuse et salivante. Si elle est déjà ouverte et expressive, elle vieillira à merveille de longues années.

2016, la récolte provient d'Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (55 %), ainsi que d'Avize et Oiry (45 %). Après un hiver puis un printemps extrêmement pluvieux, marqués par des gelées fin avril, la vigne traverse un

début d'année particulièrement éprouvant. Le retour du soleil et l'installation d'un été remarquable s'apparentent alors à une véritable bénédiction : la chaleur et le temps sec permettent aux raisins de rattraper leur retard et d'atteindre de beaux équilibres. La vendange débute le 19 septembre et s'achève le 6 octobre, avec une interruption de quelques jours afin de tenir compte de l'hétérogénéité des maturités. Portée par une climatologie estivale idéale, cette récolte dépasse toutes nos espérances. Les raisins, mûrs et parfaitement sains, donnent naissance à des vins aromatiques, concentrés et savoureux. Le pinot noir se distingue particulièrement, exprimant toute sa richesse et sa structure. L'assemblage intègre 30 % de vins de réserve issus des Cuvées n°743 à 736 (hors 738). Après 92 mois sur lies et un élevage sous liège, cette cuvée témoigne pleinement du potentiel exceptionnel du millésime 2016.

Crafted from vines planted in Aÿ, Dizy, Hautvillers and Champillon (59%) and 41% in Avize and Oiry, the NV Extra-Brut Cuvée No. 742 Dégorgement Tardif, matured for 96 months on the lees under cork, reveals a subtle, complex bouquet of exotic fruits, honey, beeswax, ripe orchard fruits, chamomile and herbs. Medium to full-bodied, sappy and textured, it has a vinous, fleshy core of fruit, racy acids and a saline, delicate mid-palate, leading to a long, mineral and ethereal finish. Disgorged in April 2023 with 0.5 grams per liter dosage. This is a Champagne for gastronomy. (Guide Parker, millésime 2014, noté 95/100)

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 conscient travail en cave. Ils ont été ainsi parmi les premiers en Champagne à numérotter 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, 59% pinot noir
- **Vignoble :** 2016, la récolte provient d'Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (55 %), ainsi que d'Avize et Oiry (45 %)

- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Fermentation s'effectue dans des tonneaux en chêne, élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.
- **Elevage** : Millésime 2016, 96 mois sur lies, complété par 30% de vins de réserve, dosage 2,0 gr/l., dégorgement février 2025
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 10 à 12°C