



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Champagne JACQUESSON, extra-brut "742"

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne



La note Le Meilleur Du Vin

96+/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 Garandea, 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 vigneron). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Jacquesson (Champagne)

Le vin

2014, récolté à Aÿ, Dizy, Hautvillers (59%), Avize & Oiry (41%) : l'hiver est pluvieux et exceptionnellement doux, le printemps chaud et très sec, juillet et août frais et très humides. Le mois de septembre chaud, sec et ensoleillé offre heureusement une très belle maturité aux raisins. Les vendanges se déroulent du 15 au 25 septembre. Nous notons cette année une dominance des chardonnays sur l'assemblage. Les équilibres alcool/acidité sont excellents. Les vins sont salins, aériens et dotés d'une vinosité salivante.

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 palette qui se montre finement lactée et noisette et fruit sec avec une touche beurrée et pâtissière. Le vin se montre attractif avec une bouche assez fine et élancée . Une bulle parfaitement intégrée , le vin est savoureux dès aujourd'hui , c'est un vin qui se montre plus étiré dans la pure logique du millésime. (RVF, millésime 2014, noté 94/100)

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 Garandea, 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 vigneron, 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 guide Parker** : 95/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 41% chardonnay, 48% pinot noir, 11% pinot meunier
- **Appellation principale** : AOC Champagne

- **Vignoble** : 2014, récolté à Aÿ, Dizy, Hautvillers (59%), Avize & Oiry (41%)
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Fermentation s'effectue dans des tonneaux en chêne, élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.
- **Elevage** : Millésime 2014, complété par quelques vins de réserve, dosage 0,5 gr/l. avril 2023
- **Millésime** : 2014
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 10 à 12°C