

Champagne Jacquesson / Laurent et Jean-Hervé Chiquet

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1798 : Création de la Maison par Claude Jacquesson • 1925 : la famille de Tassigny redonne ses lettres de noblesse à la maison notamment grâce à un Blanc de Blancs d'Avize • 1974 : Jean Chiquet rachète le domaine • 1988 : Jean-Hervé accompagné de son frère Laurent reprennent les rennes du domaine. Ils décident de modifier radicalement l'image de la maison, ils réduisent les achats de raisin et le rendement
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Vallée de la Marne et Côte des Blancs (Champagne) • Marne (51) • Dizy • Sud de Reims
Climat	Semi-continental (température moyenne en dessous de 10°C)
Sol	Calcaire (craie campanienne)
Superficie du domaine	28 hectares en production et 7 hectares d'achat de raisin
Nombre de bouteilles produites par an	270 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Cuvée « 700 » (création en 2000) • les cuvées sont produites à partir de 2/3 de raisins d'une vendange (vendange 2000 pour la cuvée 728, vendange 2001 pour la cuvée 729, etc..) • 36% Chardonnay – 27% Pinot Noir – 37% Pinot Meunier (728) • 43% Chardonnay – 27% Pinot Noir – 30% Pinot Meunier (737) • Champagne « remplaçant » les BSA des autres maisons • les cuvées sont disponibles après 4 ans pour la cuvée classique et 9 ans pour la D.T (Dégorgement Tardif) • 4 cuvées parcelaires millésimés : (création en 2002) • Terres Rouges sur Dizy Champagne Rosé de Saignée (50% Pinot Noir – 50% Pinot Meunier) • Corne Bautray sur Dizy Champagne Blanc de Blancs • Vauzelle Terme sur Aÿ Champagne Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) • Champ Caïn sur Avize Champagne Blanc de Blancs • Champagne Millésimé : (arrêt en 2002) uniquement certaines années, chaque années la part de chaque parcelles variait • Avize Grand Cru : (arrêt en 2000) Issu de 3 lieux-dits sur Avize : La Fosse, Némery et Champ Caïn

Haute cuvée

- **Grand Vin Signature 1988**
- Champagne Millésimé Dégorgement Tardif
- Raisins issus de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs
- 50% Pinot noir – 50% Chardonnay
- Dégorgement effectué plus de 15 ans après la mise en bouteille
- 720 bouteilles et 24 magnums produits
- une météo médiocre durant l'année mais une vendange ensoleillée
- Vins complexes, purs et élégants soutenus par une très belle acidité
- un long élevage sur lie apportant des arômes tertiaires se mariant parfaitement avec la fraîcheur conservée grâce au milieu peu oxydatif de la bouteille avant dégorgement

Anecdote

En 1844, Adolphe Jacquesson est le créateur de la plaque de muselet pour éviter que le fil s'enfonce dans le bouchon de liège
Ce fût l'un des champagne favori de Napoléon 1er

