

DRINKS.

Jacquesson Champagner 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409525
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	CHAMPAGNE JACQUESSON, 68 Rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY, Frankreich
Marque	Jacquesson
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet riche avec des arômes de poire, des notes de fleurs séchées et de fruits. Bouche: acidité intense avec des notes florales. Finale: longue.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 50% de Pinots Noir & Meunier et 50% de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro

Description

Champagne Jacquesson a été fondé en 1798 par Memmie Jacquesson et il a connu un tel succès que Napoléon lui a décerné une médaille. En 1835, son fils Adolphe reprend le domaine viticole, mais celui-ci quitte les mains de la famille vers la fin du XIXe siècle et est finalement racheté par la famille Chiquet en 1974. Aujourd'hui, Jacquesson est dirigé conjointement par Jean-Hervé et Laurent Chiquet. Le Champagne Jacquesson exploite entre 69 et 76 hectares dans les villages Grand Cru d'Aÿ, Avize et Oiry, et dans les villages Premier Cru d'Hautvillers, Dizy et Mareuil-sur-Aÿ. Les vignobles varient, puisque la cave elle-même possède 69 hectares mais a 7 autres hectares sous contrat. En outre, les Chicquets ont des contrats d'achat avec les mêmes villages pour acheter des raisins de 20 hectares à des vignerons avec lesquels ils travaillent étroitement. Les pratiques agricoles durables sont la norme à Jaquessn et un tiers des vignobles sont certifiés biologiques. Aucun herbicide n'est utilisé, deux tiers des vignes sont labourées et un tiers est ensemencé de plantes de couverture. Lorsque des engrais sont utilisés, ils sont entièrement biologiques. Jacquesson possède une petite unité de production à Dizy, en face d'Epernay. Ici, les frères utilisent des presses verticales au lieu des presses horizontales, plus abusives. Seul le jus des deux premières presses est utilisé (le reste - qu'ils appellent taille - est vendu aux négociants) et, bien sûr, tout le jus provient de vignobles classés Grand Cru ou Premier Cru. Par gravité, le jus s'écoule dans des cuves en acier où il peut se déposer pendant 24 heures. Il est ensuite transféré dans de grands foudres en bois neutre pendant plusieurs mois, où il subit une fermentation alcoolique et malolactique. Philosophiquement, les frères Chiquet se sont donnés pour mission de produire le Champagne comme un vin noble. Cela implique une double approche : une refonte fondamentale de leurs vins non millésimés et un recours à des vins de vignobles uniques dans l'exploration de terroirs spécifiques. Pendant longtemps, la base des champagnes de Jaquesson a été le Chardonnay avec environ 20-25% de Pinot Meunier et de Pinot Noir chacun. Progressivement, la part du Pinot Meunier diminue, tandis que celle du Pinot Noir augmente en raison des nouvelles plantations à Dizy, de sorte qu'aujourd'hui le Meunier représente peut-être 20 % et le Pinot Noir un fort 30 %.