

Champagne Jacquesson "Avize Champ Caïn" 2009 MAGNUM



Prix du produit :

350,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2009

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Avize Champ Caïn

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 19.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Jacquesson "Avize Champ Caïn" 2009 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : Coup de coeur, 98/100. *Chardonnay au profil mûr et ample, il offre une pureté de bouche vraiment bluffante, avec une dynamique crayeuse et salivante.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 19,5/20. *Robe or jaune ancien. Les premières senteurs sont confites de miel et de friandises. l'enveloppe à l'ampleur épaisse est d'une*

profonde éducation, sur son fil se greffent les arachides doucement grillées et en son sein des fragrances viennoises, zestes jaunes, citronnelle. Bouche solaire, lumineuse, le distillat blanc à pépin et le noyau dessine une puissance naturelle. Ampleur et déploiement spectaculaires, finale grasse de noix, hautement saline. Vérité du grand terroir. Prestance inouïe.

La Revue du Vin de France (déc. 2020) : *Une certaine patine oxydative prolonge l'ampleur vineuse et longue de ce chardonnay. Un équilibre majestueux. Un millésime qui tient particulièrement à coeur Jean-Hervé Chiquet, son géniteur. On comprend pourquoi.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2020) : 94/100. *Disgorged in May 2019 with 1.5 grams per liter dosage, the 2009 Extra-Brut Grand Cru Avize - Champ Caïn is showing beautifully, wafting from the glass with aromas of pear, blanched almonds, freshly baked bread and mandarin. Medium to full-bodied, pillowy and precise, it's elegant and refined, with a pinpoint mousse, discreet depth at the core and a long, chalky finish. Beautifully balanced with minimal dosage, it shows the results the Jacquesson brothers' viticulture were already delivering over a decade ago. **Drink date 2020-2039.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Pourquoi des Lieux-dits ? La mise en avant d'un terroir spécifique est dans l'A.D.N. de Jacquesson. Déjà bien avant nous, la famille de Tassigny (qui fit renaître la Maison de ses cendres vers 1925 avant de la céder à notre père 50 ans plus tard) produisait un Blanc de Blancs d'Avize ; cette cuvée s'appelait le B.B. et fut pour beaucoup dans la notoriété de la Maison à l'époque. Quant à nous, nous sommes avant tout des vignerons et nous nous sommes très vite concentrés sur l'amélioration de nos pratiques culturales. Ce fut une sorte de redécouverte de nos terroirs et certaines parcelles ont révélé une telle typicité que nous avons décidé de les mettre en bouteille séparément. Mais pas systématiquement ni à n'importe quel prix ! En fait, deux conditions sont nécessaires pour justifier la production de ces Lieux-dits. D'une part la qualité de l'année doit bien sûr permettre la mise en avant du caractère de chaque terroir mais d'autre part la Cuvée 700 restant la priorité du Domaine, elle ne doit pas être appauvrie par la mise en bouteilles des Lieux-dits. A titre d'exemple, le magnifique Dizy Corne Bautray 2011 n'a pas été produit au bénéfice de la Cuvée n° 739 à l'équilibre de laquelle il était indispensable.

Bas de coteau orienté plein sud; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur campanienne; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962; taille chablis.

2009, l'hiver est sec et froid, le printemps doux mais très pluvieux, générant une forte pression du mildiou.

Heureusement, l'été est sec et chaud et l'arrière-saison magnifique. Les raisins sont superbes avec une maturité comparable à celle de 2002. Le grand millésime espéré est bien là. Raisins cueillis le 18 Septembre 2009, 10°9 alc., 7,2 gr/l acidité.

10.306 bouteilles et 395 magnums.

Mise en bouteilles le 3 Juin 2010.

Dégorgement en Mai 2019.

Dosage : 1,5 gr/l

Description brève du produit :

Coup de coeur et 98/100 RVF. Un rarissime magnum de collection pour les *aficionados* de grands vins de Champagne qui fuient les paillettes à la Dom Pérignon...