

# Champagne Jacquesson 3 "Avize Champ Cain" + 1 "Ay Vauzelle Terme" 2013 (4 bouteilles)



CHAMPAGNE  
**JACQUESSON**  
— FAMILIA CRUCIAT —

Prix du produit :

**830,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2013

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 96/100

RVF: 98/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Unique ! Un carton panaché de 4 bouteilles (sous étuis) contenant 2 lieux-dits différents. Un carton rarissime.

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout **DEVANT TOUTES LES AUTRES !**) par la RVF (n°686) en 2024.

**Description du produit :**

**[PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON](#)**  
**[+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK](#)**

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout

---

DEVANT TOUTES LES AUTRES !) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce

**Champagne Jacquesson 3 x "Avize Champ Cain" + 1 x "Ay Vauzelle Terme" 2013 (en étuis) :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **96/100**. *"Le parcellaire Champ Cain est signé par le côté cristallin, un nez finement brioché et la réverbération du terroir de craie qui lui confère une belle énergie. La bulle délicate étire la bouche."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **Coup de coeur et 98/100**. *"Une grande émotion nous étreint devant Vauzelle Terme, certainement le plus abouti que nous ayons pu déguster. Le pinot noir d'Aÿ associe la puissance maîtrisée du millésime à la classe et à la finesse que ce terroir peut révéler. Il dévoile une robe finement tâchée au reflet vermeil et un nez de griotte et de bois de rose. La bouche nous emmène sur un blanc de noirs affirmé, doté d'une allonge remarquable. C'est un des plus beaux champagnes en 2013!"*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Sur le millésime 2013 :** 2013, l'hiver est très froid et neigeux, le printemps et le début de l'été restent froids et humides, générant coulure et millerandage et retardant floraison et maturité. Août et Septembre sont plus chauds et plus secs permettant une vendange tardive mais très belle.

**Composition par caisse panachée :**

**3 bouteilles de "Avize Champ Cain" 2013 :** Bas de coteau orienté plein sud ; sol calcaire argilo-sablonneux avec graviers de craie sur craie campanienne ; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962, taille chablis.

Raisins cueillis le 10 Octobre 2013

10°6 alc., 7,8 gr/l acidité

**1 bouteille de "Ay Vauzelle Terme" 2013 :** Mi-coteau pentu orienté plein sud ; recouvrement alluvionnaire fortement calcaire sur blocs de craie campanienne ; 2.500 pieds de pinot noir plantés sur 30 ares en 1980 ; taille cordon de royat permanent.

Raisins cueillis le 7 Octobre 2013

11°1 alc., 7,2 gr/l acidité