

Champagne Jacquesson "Avize Champ Caïn" 2014 (3 bouteilles)



Prix du produit :

657,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2014

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Avize Champ Caïn

RVF: 96/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

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

Une rarissime sélection parcellaire de collection pour les *aficionados* de grands vins de Champagne qui fuient les paillettes à la Dom Pérignon... **96/100 RVF**

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 "Avize Champ Caïn" 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **96/100**. *Parmi les parcelles 2014, Champ Caïn livre un grand vin, qui prouve la qualité des grands terroirs de chardonnay dans ce millésime. Le jus est ouvert, avec une belle trame longiligne. Il faudra profiter des 2014 avant de déboucher les 2013.*

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.

2014 : l'hiver est pluvieux et exceptionnellement doux, le printemps est chaud et très sec, juillet et août frais et très pluvieux. Septembre, chaud, sec et ensoleillé, sauve l'année. Les équilibres alcool/acidité sont excellents avec un état sanitaire correct mais nécessitant un peu de tri lors de la cueillette.

Raisins cueillis le 22 septembre 2014, 11° alc., 6,9 gr/l acidité.

11.328 bouteilles et 406 magnums.

Dosage : 0 gr/l

Dégorgement janvier 2024