

# Champagne Jacquesson "Dizy Corne Bautray" 2014



Prix du produit :

**597,00 €**

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: Dizy Corne Bautray

RVF: 95/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un rarissime flacon de collection pour les *aficionados* de grands vins de Champagne qui fuient les paillettes à la Dom Pérignon... **95/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Champagne Jacquesson "Dizy Corne Bautray" 2014**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **95/100**. *Corne Bautray offre une expression de chardonnay délicieuse, loin du caractère crayeux de la Côte des Blancs. Nous aimons cependant son envergure, la manière dont sa bouche est recentrée par la tension*

---

du millésime.

**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.*

Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha en 1960 ; 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.*

Vendange le 2 octobre 2014, 12,30 % vol et 6,3 gr/L acidité

5.680 bouteilles et 300 magnums

Dosage : 0,5 gr/L

Dégorgement en février 2024