

CHAMPAGNE JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

1988 haben die Brüder Jean-Hervé und Laurent Chiquet die Leitung des Champagnerhauses Jacquesson übernommen. Das Haus bearbeitet heute ca. 30 Hektar Land, wovon 20 ha eigene Weinberge sind und 10 ha von Nachbarn und Freunden gepachtet worden. Sie besitzen ausschließlich Grand Cru (Aÿ, Avize, Oiry) und 1er Cru Lagen (Dizy, Hautvillers, Mareuil-sur-Aÿ), die im La Vallée de la Marne und Côte des Blancs liegen. Sie haben den Anbau der Trauben und die Vinifizierung komplett auf traditionelle Weise umgestellt. Ihr Ziel war es, das einzigartige Terroir aus der Champagne wieder zugeben. Das haben sie durch völligen Respekt zur Natur, durch voll ausgereiftes Lesegut, separate Vinifizierung jeder einzelnen Parzelle, die spontane Gärung im Fuder (großen Holzfässern) und die lange Lagerung der Champagner auf der Hefe, erreicht.

Das Champagnerhaus Jacquesson wurde 1798 von Mémie Jacquesson in Chalon-en-Champagne gegründet. Sein Sohn Adolphe übernahm die Leitung. Er galt als sehr innovativ, forschte und entwickelte Methoden der Weinbereitung und der Weinbergsarbeit, unter anderem mit Dr. Jules Guyot. Einer seiner Erfindungen ist die Agraffe, die er sich 1844 patentieren ließ. Es arbeitete und lernte auch der Mainzer Winzersohns Johann-Joseph Krug (1800-1866) in dieser Zeit bei Jacquesson (1834) bis er 1843 schließlich, in Reims, sein eigenes Unternehmen gründete. Beide Söhne von Adolphe starben sehr jung, so dass die Arbeit des Vaters nicht erfolgreich weiter geführt werden konnte (1875). Was zu einem langsamen Zerfall des Hauses führte.

1925 brachte der Courtier Léon de Tassigny neuen Schwung in das Champagnerhaus. Durch seine sehr guten Beziehungen zu Weinbauern und Weinbergsbesitzern konnte er 11 Hektar Weinberge in den Grand Cru Lagen von Avize und Oiry erwerben. Seine Großneffen Christian, Olivier und Hervé de Tassigny haben den Besitz übernommen und das Haus weiter nach vorne geführt, in dem sie die traditionelle Weinbauphilosophie des Hauses fortführten.

1974 kaufte die Familie Chiquet das Champagnerhaus und richtete den Hauptsitz in Dizy ein. In der geographischen Mitte ihrer Weinberge, um sehr kurze Wege zur Kelter zu haben. Diese Entscheidung trägt heute mit zu dieser hohen Qualität bei.

Da sie jede Parzelle einzeln vinifizieren, entdeckten sie die unterschiedlichen, aber doch einzigartigen Charaktere einiger Lagen: „Corne Bautray“ und „Les Terres Rouges“ in Dizy, „Champ Caïn“ in Avize und „Vauzelle Terme“ in Aÿ. Ab den Jahrgang 2002 werden nur noch diesen Einzellagen als Millésime (Jahrgangschampagner) vinifiziert und werden 2013 auf den Markt kommen.

Bei der 700-Serie des Hauses war der Gedanke das Beste was der Jahrgang hergab in die Flasche zu bekommen, statt jedes Jahr ein ähnlichen Champagner (Standardcuvée) zu vinifizieren. Jede Zahl entspricht einem Jahrgang, damit immer nachvollziehbar ist, aus welchem Jahrgang der Hauptbestandteil der Cuvée stammt. Die Cuvée 733 bezieht sich auf den Jahrgang 2005, 732 auf den Jahrgang 2004 etc. Jede Zahl wird von einem kleinen Anteil älterer Jahrgänge abgerundet.

