CHAMPAGNE

JACQUART

Qualité authentique
Genuine quality

Héritage visionnaire
Visionary legacy

Attitude
spontanée
Spontaneous
philosophy

Plaisir du vrai
True pleasure

Comportement responsable
Responsible approach

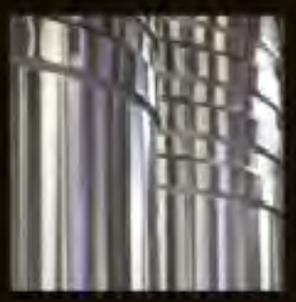
Le Bon et le Beau à leur juste valeur
A timeless alliance of natural beauty and finesse

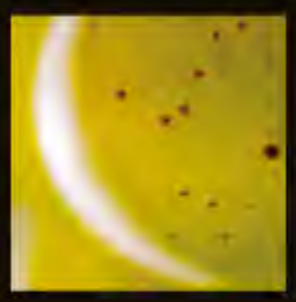
JACQUART, UNE MARQUE CONTEMPORAINE NÉE DE LA PASSION PARTAGÉE

Champagne JACQUART est né de la passion et du savoir-faire de vignerons visionnaires qui maîtrisent à la perfection tous les secrets de la vigne champenoise.
La Maison cultive la même fougue depuis un demi-siècle pour réaliser le dessein qu'elle s'est donnée : devenir l'une des plus grandes marques internationales.

JACQUART, CHAMPAGNES FOR TODAY, CRAFTED WITH PASSION

Champagne JACQUART was created from the passion and expertise of visionary winegrowers who have mastered to perfection the art of champagne making.
For half a century, Maison JACQUART has dedicated itself to become one of the world's leading champagne brands.





LA SIGNATURE JACQUART

Une mosaïque de parcelles de 350 ha est dédiée aux Cuvées JACQUART.
Ce vignoble compte plus de 60 crus répartis sur la Côte des Blancs, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Bar. Il fait l'objet de soins attentifs de la part de nos vignerons-associés.
La signature JACQUART est devenue une promesse de qualité authentique :
les raisins proviennent exclusivement du vignoble du groupe et la Maison a la maîtrise totale du processus d'élaboration de ses vins.

THE JACQUART HALLMARK

The champagnes of JACQUART are made from grapes grown on a mosaic of plots of vines, extending to 350 hectares of vineyard. This is made up from more than 60 crus spread across the Côtes des Blancs, the Vallée de la Marne and the Côte des Bar.
Maintaining it is a never ending job for the growers.
Every bottle of JACQUART is a guarantee of quality and provenance:
the grapes come exclusively from the vineyards of Alliance Champagne growers with the house controlling every stage of winemaking and ageing.

ISSU DE LA TERRE, JACQUART S'INSCRIT DANS LA PIERRE

Historiquement, la Maison JACQUART est située à Reims, cœur battant de la Champagne.
L'hôtel de Brimont inscrit dans la pierre la vision à très long terme de la Maison JACQUART.

FROM SOIL TO STONE: THE NEW HEADQUARTERS OF JACQUART

Jacquart has always been based in the historic center of Reims, right at the very heart of the Champagne region and Champagne production.

LA RENOMMÉE : LE SYMBOLE DE JACQUART

Ce symbole est présent historiquement sur toutes les bouteilles de Champagne JACQUART, il illustre la réussite de la marque et la qualité de ses vins.
Aujourd'hui, la Renommée incarne également le rayonnement de la marque à l'international et se fait l'écho des valeurs d'élégance de la Maison.

LA RENOMMÉE: JACQUART'S EMBLEM

The image has appeared on every bottle of JACQUART Champagne since the house was established, symbolising the development of the brand and the quality of its wines.
Today, it also represents the international success of JACQUART internationally and echoes its values of elegance and style.

UN STYLE DROIT, AERIEN & FIN
A STYLE: PURE, CLEAN & ELEGANT

Un moment JACQUART c'est un instant de partage, de véritable plaisir spontané où se conjuguent sincérité et convivialité.

« De la sélection minutieuse de ses vignes à l'expression du vin, le Champagne JACQUART est une succession de choix qui s'imposent jusqu'à l'évidence. Né de l'alliance entre les 3 cépages issus de différents crus, terroirs et années, il offre un goût frais, harmonieux, sans exubérance qui souligne son caractère droit. »
Floriane EZNACK, Œnologue Champagne JACQUART

A JACQUART moment is one of sharing, of true spontaneous pleasure which combines both sincerity and conviviality.

"From the meticulous choice of terroirs and grapes to the bottle, JACQUART Champagnes are the result of a succession of carefully made decisions.
Created by blending the three classic champagne grape varieties from different years, different crus and different terroirs, the JACQUART house style is fresh, and balanced. The structure is firm but fine, allowing every nuance of aroma and flavour to shine through."
Floriane EZNACK, Winemaker at Champagne JACQUART

BRUT MOSAÏQUE

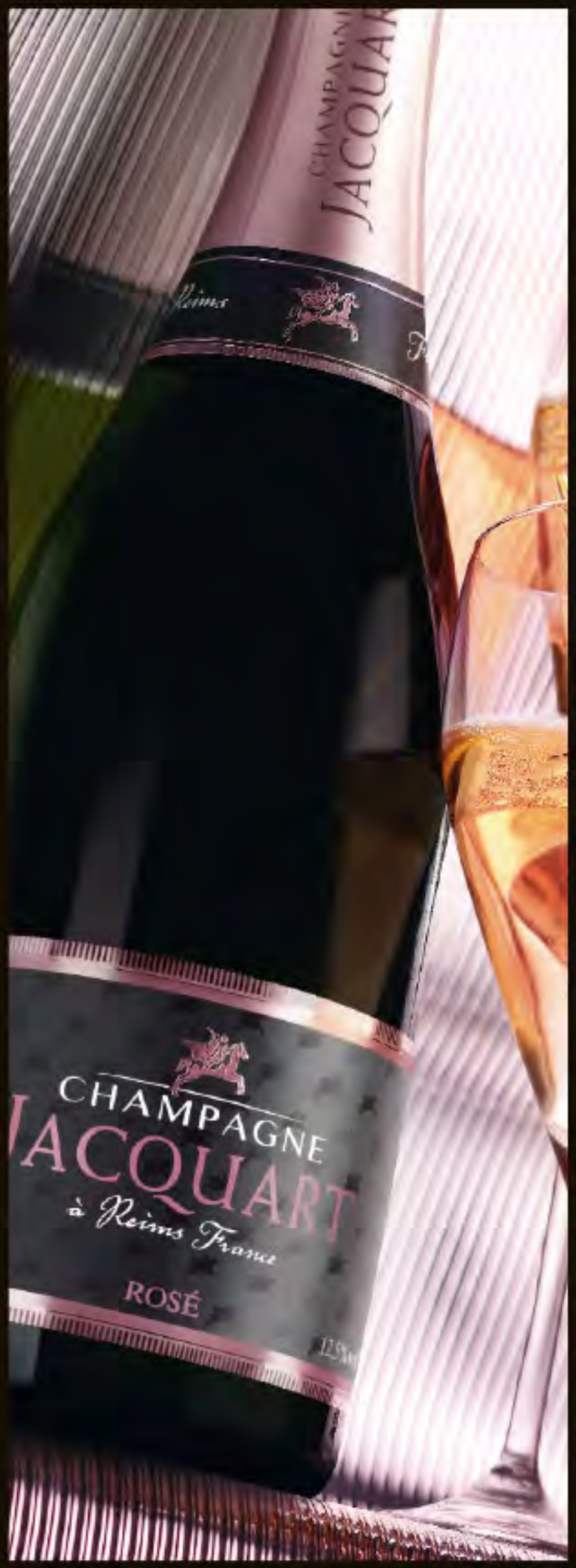
Assemblage légèrement dominé par le Chardonnay (35 à 40%) conférant à la cuvée fraîcheur et finesse d'arômes.
Le Pinot Noir (30 à 35%) apporte la structure de ce vin aérien et le Pinot Meunier (25 à 30%) procure du fruité.
Sélection de terroirs fins dont une partie de grands crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.
La présence de 20% de vins de réserve apporte la régularité et un temps de vieillissement de plus de 3 ans allié à un dosage léger (10g/l) donne un vin complexe et harmonieux.

A blend where Chardonnay is the dominant grape variety (35%-40%), giving Brut Mosaïque its freshness and delicate aromas.
Pinot Noir (30%-35%) adds structure and Pinot Meunier (25% -30%) brings fruit.
The grapes are sourced from exceptional terroirs, including the grands crus of the Côte des Blancs and the Montagne de Reims.
The presence of 20% reserve wine ensures consistency of style, while more than three years ageing and a light dosage of 10g/l result in a balanced and complex champagne.

EXTRA BRUT

A moins de 4g/l de sucre, l'Extra Brut est un vin de grande exigence, dans son assemblage, dans sa vinification, dans son élevage.
La sélection des raisins privilégie le Chardonnay (35 à 40%) au Pinot Noir (30 à 35%) et au Meunier (25 à 30%).
Les 5 années de vieillissement en cave procurent un bel équilibre entre maturité et fraîcheur.

With less than 4g/l of sugar, Extra Brut demands the highest skill in blending, vinification and ageing.
The cuvée contains a high percentage of Chardonnay (35%-40%), as well as Pinot Noir (30%-35%) and Pinot Meunier (25%-30%).
Five years cellar ageing results in a fine balance between freshness and maturity.



ROSÉ

Expression rosée du Brut Mosaïque, l'assemblage repose sur la même structure.
La finesse du Chardonnay (35 à 40%) est complétée par la gourmandise du Pinot Meunier (25 à 30%) et la structure du Pinot Noir (30 à 35%).
L'addition de 15 à 18% de vin rouge issu du Pinot Noir et le dosage léger (10g/l) en font un vin à part entière.

Our "Brut Mosaïque in pink", this cuvée has all the hallmark Chardonnay finesse (35%- 40%), rounded out by the ripeness of the Pinot Meunier (25%-30%) and the structure of the Pinot Noir, of which 15%-18% is vinified as red wine.
The addition of Pinot Noir red wine to the blend (15% to 18%) and a light dosage (10g /l) result in a very complete, balanced champagne.

BLANC DE BLANCS

Les Chardonnays récoltés sur nos grands crus de la Côte des Blancs (Chouilly, Avize) et nos premiers crus (dont Villers-Marmery), ont bénéficié de conditions optimales de maturation.

Chardonnay grapes from our grand crus vineyards on the Côte des Blancs (Chouilly, Avize) and premier crus vineyards (including Villers-Marmery), ripened to perfection.

BRUT DE NOMINÉE

Equilibre parfait entre les deux cépages nobles de la Champagne, Chardonnay et Pinot Noir.
Sélection de raisins parmi nos terroirs classés en premiers et grands crus comme Mailly, Avize ou Chouilly. Vieillissement en cave de 5 à 6 ans pour que le temps parachève l'œuvre.

A perfect blend of Champagnes most prized grape varieties, Chardonnay and Pinot Noir, grown in selected premier crus and grands crus vineyards, such as Mailly, Avize and Chouilly. Cellar ageing for five to six years results in maximum complexity.

ART DE SERVIR ET ART DE VIVRE

Chaque instant de dégustation des Cuvées JACQUART est une célébration !
Pour qu'elle se déroule dans les meilleures conditions, voici nos conseils.
Conservez le vin à l'abri de la lumière et à une température constante de 12°C.
Servez toujours frais mais jamais glacé (8°C environ).
Les millésimes ou les cuvées qui ont une plus grande maturité comme la Brut de Nominée et l'Extra Brut supporteront une température plus élevée de quelques degrés.
Choisissez une verrerie adaptée. La forme idéale est celle d'une tulipe.
En matière d'accord avec la gastronomie, une seule règle : le plaisir.
Soyez curieux et inventif...

.....
.....
.....
.....
.....

SERVING AND ENJOYING

Every sip of a JACQUART Cuvée should be a celebration.
To enjoy our champagnes to the full, here are a few things to remember.
Store champagne in a dark place at a constant temperature.12°C is ideal.
We recommend you serve your champagne cool but not icy cold. Around 8°C is good.
Vintage champagne and long-aged cuvées such as Brut de Nominée and Extra Brut, benefit from being served a few degrees higher than this.
Choose a glass designed for drinking champagne: the tulip shape is perfect.
In all matters of food and champagne matching, there is one golden rule:
be as creative and inventive as you like - just enjoy!

.....
.....
.....
.....

CHAMPAGNE

JACQUART

34, Boulevard Lundy - 51100 Reims-France - www.champagne-jacquart.com

Brut Mosaïque

CHAMPAGNE
JACQUART

75 cl
Bouteille en étui individuel
Single bottle in individual gift box

150 cl
Magnum en étui individuel
Magnum in individual gift box

2 x 75 cl
En bi-pack
In two bottle gift box

300 cl
Jéroboam

600 cl
Mathusalem
Methuselah

900 cl
Salmanazar

1200 cl
Balthazar

1500 cl
Nabuchodonosor
Nebuchadnezzar
En caisse bois
In wooden case

Extra Brut

Rosé

Blanc de Blancs

75 cl
Bouteille en étui
Single bottle in gift box

CHAMPAGNE
JACQUART

Nominée

75 cl
En coffret individuel
In individual gift box

Nominée

75 cl

En coffret laqué / coffret à bijoux

In lacquered gift box / jewellery box

Saisir l'instant Jacquart avec le nouveau coffret Duo

Cet hiver, Champagne Jacquart rime avec plaisir et spontanéité et dévoile son nouveau coffret duo. Le design lumineux de cet écrin magnifie le flacon brut Mosaïque et ses deux flûtes aux lignes pures et sensuelles.

CHAMPAGNE
JACQUART

UN COFFRET, DE MULTIPLES OCCASIONS DE DÉGUSTATION

Quel luxe de prendre du temps pour soi et déguster la cuvée emblématique de la Maison Jacquart dans son cocon, pour se protéger des rudesses de l'hiver ! Quel bonheur de s'offrir une pause à deux, après une longue journée de shopping « cadeaux de Noël » ! Pour les plus audacieux, le coffret Duo sera l'allié indispensable… au cœur de la montagne, sur les pistes de ski, il s'emporte partout grâce à sa poignée.
Le coffret Duo Jacquart reflète la promesse d'un moment d'exception. C'est le cadeau essentiel pour « pétiller » à deux dans une bulle de raffinement.

2 FLÛTES IDÉALES POUR UN MOMENT DE DÉGUSTATION INTENSE

Les flûtes modernisent l'art et l'instant de la dégustation. Leur allure contemporaine à la jambe galbée et à la silhouette infinie séduit. Floriane Eznack, œnologue de la Maison Champagne Jacquart, précise que la flûte du coffret Duo a été imaginée pour une dégustation idéale : « Son calice à la courbe tout d'abord évasée laisse les délicates bulles de la cuvée Brut Mosaïque entraîner dans leur danse les arômes. Puis sa ligne se resserre et concentre les parfums dans un bouquet de fraîcheur ».

LA CUVÉE BRUT MOSAÏQUE, UNE ENVOLÉE DE FRAÎCHEUR

Cette cuvée sublime le style Jacquart dominé par le Chardonnay. Les bulles délicates sont drapées dans une robe aux reflets d'or pâle. Ce Champagne offre des arômes de fruits frais (amande, figue, poire), de fleur d'oranger mais aussi de pain frais et de miel. La texture en bouche est soyeuse et la finale aérienne.

C'est *le* champagne de tous les instants pour une mosaïque de petits bonheurs.

Disponible cet hiver chez les cavistes au prix de 35 €.

Service de Presse Champagne Jacquart
Audrey Dupont / Nadya Yazzaoui
C'est dit, c'est écrit
Tél. : 01 58 56 66 62 / 01 58 56 66 77
adupont@cditcecrit.com / nyazzaoui@cditcecrit.com

Studios FOCALE 3 - REIMS