



Quand l'élégance se fait champagne

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 depuis 1962.

Aujourd'hui, la Maison JACQUART s'impose comme une grande marque internationale ; sa signature est devenue au fil de ces cinquante dernières années une promesse de qualité authentique et naturelle.

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

Alliance entre héritage et modernité, la Maison JACQUART reste perpétuellement dans l'air du temps. Ses champagnes raffinés et authentiques portent en eux de vrais signes de distinction...

...et symbolisent l'art de l'essentiel.

Laurent Reinteau, Directeur Général



JACQUART, une marque contemporaine née de la passion partagée

C'est au cœur de la terre de Champagne, à Reims qu'est née la Maison JACQUART et c'est aussi au cœur de cette terre qu'elle a gravé son histoire dans la pierre.

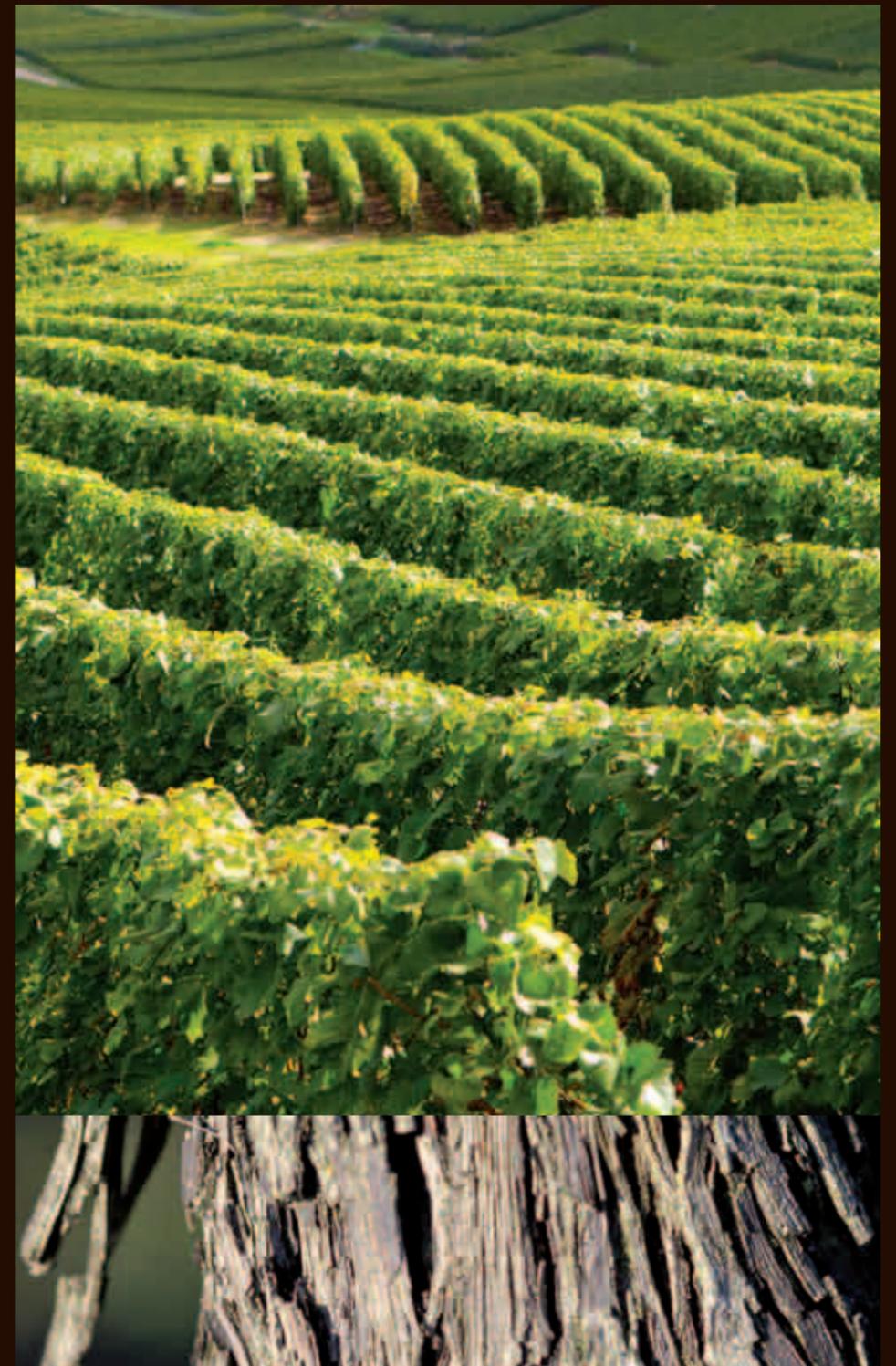
Aujourd'hui, après un demi-siècle d'aventures et de choix audacieux, cette marque des plus contemporaines revendique haut et fort sa passion des hommes, de la vigne, de l'ingrédient et d'un savoir-faire partagé par ceux qui, depuis 1962, sont engagés dans la formidable aventure de ce champagne de grande renommée...

Audace et inspiration

Car Champagne JACQUART c'est avant tout une histoire d'hommes, celles de vignerons de talent audacieux, qui s'unissent et décident de fonder une marque commune. Nous sommes en 1962 et ces vignerons visionnaires, à la fois artisans et entrepreneurs, ont alors la volonté d'offrir aux amateurs une marque née du vignoble qu'ils sillonnent tous les jours.

De saison en saison, en perpétuelle recherche de vérité et de perfection, ils conduisent amoureuxment la vigne à livrer ses meilleurs fruits et mettent leur talent au service d'un assemblage d'hommes et de terroirs pour créer un vin unique.

Déguster un Champagne JACQUART, c'est savourer le fruit de ce savoir-faire et communier à la passion des vignerons pour le terroir de Champagne.



« Nous partageons la même vision du métier : cultiver l'excellence du geste. »



Au cœur de la Champagne et du champagne

Depuis sa création, la Maison JACQUART écrit son histoire à Reims, ville du sacre des Rois de France pendant des siècles et capitale du Champagne internationalement reconnue.

Au cours de la vendange 2009, la Maison a rejoint le boulevard Lundy, adresse prestigieuse de nombre des Maisons de champagne les plus réputées.

L'Hôtel de Brimont, édifié par Paul Blondel, collaborateur du Baron Haussmann à la fin du XIX^{ème} siècle pour la rénovation du vieux Paris, devient alors sa nouvelle adresse. De style Louis XV et à la majesté discrète, il se dresse derrière une magnifique grille en fer forgé depuis 1896. Deux pavillons encadrent la cour. Tout l'ensemble est appareillé en pierre de taille sur les quatre façades.

L'Hôtel de Brimont inscrit dans la pierre la vision à très long terme de la Maison JACQUART qui écrit là un nouveau chapitre de son histoire.

A l'intérieur, on y découvre cinq pièces de réception. L'aménagement est guidé par un désir d'élégance et de prestige sans formalisme qui invite au partage et à la convivialité.

Une harmonie entre Héritage et Air du Temps... à l'image de la plus jeune et de la plus singulière des grandes Maisons de Champagne.

La Renommée : le symbole Champagne JACQUART

La Maison JACQUART cultive la même fougue depuis sa création pour réaliser le dessin qu'elle s'est donnée : devenir l'une des plus grandes marques internationales nées de la vigne.

Le rayonnement de Champagne JACQUART s'incarne dans un emblème : l'allégorie de la Renommée montée sur Pégase. 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 développement de la marque à l'international et se fait l'écho des valeurs d'élégance de la Maison JACQUART.

Pour les Grecs, la Renommée est une divinité ailée, fille de la Terre et messagère de Zeus au même titre qu'Hermès. A l'aube du XVIII^{ème} siècle, Antoine Coysevox réalise son chef-d'œuvre en réinterprétant ce thème : une sculpture magistrale en marbre de Carrare, exaltant la renommée du Roi-Soleil. Installée aux Tuileries, elle proclame la puissance du Roi puis devient le symbole du rayonnement culturel de Louis XIV et finalement... de l'art de vivre à la française.



Du nom au renom

En 1998 trois unions de vignerons se fédèrent pour créer le groupe Alliance Champagne. Ensemble elles acquièrent la marque Champagne JACQUART et représentent aujourd'hui l'une des plus vastes surfaces d'approvisionnement de la Champagne, soit plus de 7% du vignoble de l'appellation.

Une mosaïque de parcelles de 350 ha est dédiée aux Cuvées Champagne 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 des vignerons-associés. Leur cohésion et leur fidélité sont la clé de voûte de Champagne JACQUART.

Cette signature JACQUART est devenue une promesse de qualité authentique qui chaque jour est exprimée :

dans les vignes... les raisins proviennent exclusivement du vignoble du groupe et font l'objet d'une sélection minutieuse,

par les artisans... la Maison a la maîtrise totale du processus d'élaboration de ses vins.

pour les amateurs du monde entier...



« 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. Construit autour d'une ossature légère afin de mettre en valeur toute la finesse et la pureté de ses arômes, le Champagne JACQUART signe avec élégance son style unique et aérien. Pour obtenir un meilleur épanouissement de ses vins, la Maison JACQUART privilégie un vieillissement sur lies qui dépasse les exigences de l'appellation. » **Floriane Eznack, Oenologue Champagne JACQUART**

Un style aérien, droit et fin

L'interprétation
d'une collection contemporaine

Les Cuvées Champagne JACQUART sont réunies dans un esprit de collection harmonieuse, de qualité constante, où chacune affirme sa personnalité...

Brut Mosaïque, Rosé, Blancs de Blancs, Extra Brut ou Brut de Nominée, chacune des cinq cuvées se révèle et s'épanouit dans le secret des caves traditionnelles, creusées dans la craie champenoise.

Chacune d'entre-elles a obtenu des signes de distinction et récompenses nationales ou internationales.



Brut Mosaïque
Le cœur de la collection

Mosaïque de crus, de cépages et d'années, mosaïque d'arômes et de saveurs, la cuvée emblématique porte bien son nom. Il signe ainsi avec élégance le style JACQUART.



Rosé
l'expression Rosé du style
JACQUART

De la mosaïque au camaïeu... La présence de vin rouge dans l'assemblage lui donne sa belle robe saumon et corail. Une maturation de plus de 3 ans en bouteille ouvre un nouvel univers chromatique et aromatique.



Extra Brut
l'expertise de la maison

Cuvée à forte personnalité, l'Extra Brut se distingue par un dosage minimaliste qui laisse se révéler la pureté des arômes.



Blanc de Blancs
un unique cépage

Cette Cuvée Blanc de Blancs associe la noblesse du Chardonnay de grande origine à la qualité d'un millésime d'exception.



Brut de Nominée
le joyau de la maison

Vin de distinction et d'harmonie, cette pièce de collection est dédiée à l'inspiration, celle des Chefs de Cave qui la composent, celle des amateurs qui la dégustent.

Brut Mosaïque

C'est LE champagne de tous les instants...

De jour comme de nuit, à l'apéritif, avec un poisson ou un fromage, dans l'intimité ou entre amis, le Brut Mosaïque se fait complice de toutes les occasions, celles que l'on crée pour des moments d'émotion partagée.

C'est le champagne qui s'invite sans hésitation sur la « mosaïque » des instants de la vie.

Le Lauréat du Trophée JACQUART 2008 (Edition Belge), Frederik Deceuninck* le choisit sans hésitation lorsqu'il prépare son fameux « *Rouget tiède accompagné d'une crème de langoustine marinée sur salade de carottes, fruits exotiques et feuilles de coriandre.* »

**Restaurant SEL GRIS, Knokke Heist - Belgique*

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Rosé

C'est LA cuvée des esthètes...

Le champagne qui donne des couleurs à la vie et à la dégustation ! Avec lui, toutes les occasions gourmandes sont bonnes pour voir la vie en couleur : l'heure du goûter, celle d'un vernissage, en accompagnement d'un plat légèrement épicé ou agrémenté de fruits, pour célébrer une demande en mariage ou une naissance...

« *J'accompagne volontiers ce vin vif et fruité d'une soupe de fruits rouges à la cardamome verte l'été et d'un sablé de clémentines à la badiane et zestes confits l'hiver* » confie Stéphane Duchiron*, Lauréat du Trophée JACQUART 2007 (Edition Ile-de-France).

** Restaurant LES FOUGÈRES, Paris 17ème - France*

Le Rosé est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Extra Brut

C'est LE champagne de connaisseurs ...

De l'apéritif aux plateaux de sushis-makis en passant par les carpaccios de poissons ou de Saint-Jacques, il est aussi l'heureux élu des instants de dégustations sous le signe des fromages affinés (pâtes dures, Chaource ou Langres de Champagne).

A Londres, il met en valeur le grand classique de la cuisine Bengali préparé par le Chef Paul Dhayalan : « *Grand classique de la cuisine Bengali, le Johl est un plat très aromatique, fait traditionnellement avec des légumes. Je mets des moules, des crevettes, de la dorade, de petites aubergines et de l'okra. Tout cela donne une délicieuse cassolette de poissons et de légumes mise en valeur par la fraîcheur et le fruité de la Cuvée JACQUART Extra Brut.* »

** Restaurant MINT LEAF LOUNGE - Londres*

DÉCOUVRIR 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.

(AD)MIRER Fines bulles en robe pâle aux reflets d'or blanc.

RESPIRER Arômes de fruits frais (amande, figue, poire) et de fleur d'oranger. L'aération laisse transparaître des notes plus mures de pain frais et de miel.

SAVOURER Attaque fraîche, bouche souple, finale fruitée et persistante.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

DÉCOUVRIR 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 fait un vin à part entière.

(AD)MIRER Bulles délicates drapées dans une robe intensément saumonée.

RESPIRER Arômes de petits fruits rouges (gelée de groseille, cerise, fraïse des bois) évoluant vers la prune.

SAVOURER Bouche rafraîchissante et matière ample. Finale séduisante avec la surprise d'arômes de pêche et d'abricot.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

DÉCOUVRIR 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 procure un bel équilibre entre maturité et fraîcheur.

ADMIRER Bulles très fines et aériennes, robe dorée et cristalline.

RESPIRER Le premier nez révèle la pureté des parfums de fleurs blanches (acacia), de craie et de fruits (gelée de coing). Des notes de viennoiseries et une pointe de torréfaction se dévoilent peu à peu.

SAVOURER Attaque franche, bouche onctueuse et minéralité d'un vin ciselé.



Blanc de Blancs

C'est LE champagne des célébrations...

Pour les grands et les beaux jours, pour toutes les dégustations des fruits de la mer et des rivières : simple plateau d'huîtres ou poissons en crème, assiette de fromages de chèvre à cœur ou plateaux des plus garnis....

Et si l'envie gourmande nous prenait de le choisir pour un pique-nique chic ?

« *J'accompagne ce champagne élégant, aux bulles très fines à un tourteau en fine gelée de crustacés, crème acidulée et émulsion de fenouil* » révèle Mickaël Gracieux*, Lauréat du Trophée JACQUART 2008 (Edition Provence Côte d'Azur).

** Restaurant L'AROMATE, Nice - France*

Le Blanc de Blancs est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Brut de Nominée

C'est LE Champagne des gourmets et inspirés...

Il vient à la rencontre des mets les plus fins : foie gras, truffe, turbot, riz de veau, comté longuement affiné...

... Ou bien encore seul pour l'après-dîner, au coin du feu ou sous les étoiles, devant une page blanche ou une toile pour créer son propre chef d'oeuvre...

Régis Douyset, Lauréat du Trophée JACQUART 2006 (Edition Ile-de-France) le choisit : « *Structuré et vineux en bouche, ce vin aux arômes de torréfaction a une belle longueur. Nous l'associons à un veau façon rognonnade et shiitakes à la crème de romarin.* »

**Restaurant L'ESCARBILLE, Meudon - France*

Le Brut de Nominée est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Le Brut de Nominée est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Instants d’émotions partagées

De la simple coupe à la déclinaison de tout un repas, les cinq Cuvées Champagne JACQUART célèbrent toujours une alliance réussie, quelles que soient les occasions pour lesquelles on les choisit... il s'agit toujours d'instants de partage où naissent des émotions authentiques et chaleureuses.

Les Cuvées Champagne JACQUART aiment les ingrédients bruts et les produits naturels parce que le mariage entre champagne et mets est fait pour surprendre, étonner, séduire et combler...

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

DÉCOUVRIR 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.

(AD)MIRER Robe lumineuse et pailletée aux reflets cristallins dans une effervescence crémeuse.

RESPIRER Cerisier en fleurs, vanille et poivre blanc, moelleux d'une brioche au beurre frais.

SAVOURER Fraîcheur et légèreté en bouche, explosion aromatique au bout de quelques instants de patience : fruits blancs de printemps et d'été relevés de notes d'agrumes. Délice prolongé en une finale aérienne.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

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

(AD)MIRER Habit d'ambre aux reflets mordorés.

RESPIRER Effluves délicats d'agrumes et de fruits mûrs, fragrances de viennoiseries fraîches. Peu à peu se révèlent des notes de vanille, de pain légèrement grillé et une élégante minéralité.

SAVOURER Complexité et plénitude aromatiques : corbeille de fruits secs (abricots, prunes), miel, fleurs d'acacia, épices douces composent une nature morte de grand maître. Puissance et persistance au palais.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Champagne JACQUART partage l'amour de la matière et de l'ingrédient avec tous ceux qui aiment le travailler et le sublimer.

C'est sûrement pour cela que Champagne JACQUART accompagne depuis sa création les amoureux de la gastronomie, toutes celles et ceux qui apprécient les expériences gustatives et sensorielles uniques avec lesquels la Maison JACQUART partage le plaisir du vrai en toutes circonstances.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.

Le Brut Mosaïque est un champagne d'exception, élaboré à partir de raisins de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Sa composition est équilibrée, avec une part égale de Pinot noir et de Pinot Meunier. Le dosage est léger, ce qui lui confère une fraîcheur et une finesse exceptionnelles. C'est un champagne idéal pour les occasions spéciales, les mariages ou simplement pour profiter de la vie.



Champagne JACQUART
34, bld Lundy - 51 100 REIMS
Tel : +33 3 26 07 88 40
www.champagne-jacquart.com

Service de Presse
C'est dit, c'est écrit!
5, rue Laugier - 75017 Paris
Tel : +33 1 58 56 66 66
www.cditcecrit.com

