



CHAMPAGNE
JACQUART



CHAMPAGNE
JACQUART

Champagne JACQUART : une marque visionnaire née du vignoble...

Créée il y a un demi siècle par des vignerons

Leur cohésion est la clé de voûte de JACQUART.

Volonté commune d'offrir une grande marque née du vignoble

...entre héritage et air du temps



L'hôtel de Brimont, Bd Lundy à Reims



CHAMPAGNE
JACQUART

Champagne JACQUART : Une signature

Made in, made by, made for

- > Fait dans nos vignes**
- > Fait par nos artisans**
- > Fait pour les amateurs du monde entier**




CHAMPAGNE
JACQUART

Champagne JACQUART : le fleuron du groupe ALLIANCE

Groupe Alliance Champagne : 2400 hectares de vignes soit 7% du vignoble de l'appellation

Une mosaïque de 350 hectares dédiée à JACQUART

Plus de 60 crus répartis sur la côte des Blancs, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Bar.

Les raisins proviennent exclusivement du vignoble du groupe.

La Maison a la maîtrise totale du processus d'élaboration de ses vins.



JACQUART dans le Monde...



- 3 Millions de bouteilles
- 80% en gastronomie magasins spécialisés et Duty Free
- 7ème Marque en Europe
- 10ème Marque dans le monde

CHAMPAGNE
JACQUART

Champagne Jacquart : un engagement de qualité volontariste

Des engagements s'inscrivant dans des normes :

- des approvisionnements fournisseurs provenant du Groupe Alliance Champagne COGEVI : certification NF en ISO 14001 depuis 2004,
- &
- un management et une satisfaction client de la filiale Jacquart et Associés Distribution, JAD : certification NF en ISO 9001 depuis 2013.

P.J. votre questionnaire fournisseur et les diverses attestations.

Des engagements au delà des normes :

- en 2013, Champagne Jacquart est l'une des 4 marques de la Champagne à avoir investi dans le « jetting », un procédé permettant de réduire de 30 % la quantité de soufre générée par l'oxydation du vins au dégorgement,
- sur les meilleurs parcelles du vignoble du Groupe Alliance réservées à la marque Jacquart (320 ha.), les vigneronnes développent progressivement l'agriculture raisonnée pour réduire les traitements,
- &
- le management initie des partenariats avec des entreprises adaptées aux handicapés, université, organisations professionnelles, prix culinaires, clubs sportifs, etc.



De nouveaux habillages et étuis raffinés...



Récompenses



	G	Nominée, NV	Gold
	S	Brut Mosaïque, NV	Silver
	S	Brut Rosé, NV	Silver
	S	Extra- Brut, NV	Silver
	S	Blanc de Blancs, 2005	Silver



Brut Mosaïque - 92 points
 Rich, featuring an undertow of smoke and roasted nut mixing with flavors of black currant, lemon meringue pie and ground ginger, with a hint of honeycomb. Refined in texture and framed by well-knit acidity, this shows a lasting, mineraltinged finish. Drink now through 2020. Tasted twice, with consistent notes. (Dec 31, 2012)

Blanc de blancs 2006 vintage - 92 points
 « Refined in texture and elegant overall, with rich base notes of lemon pound cake and toasted almond paired with apricot, quince, ground ginger and a hint of dried papaya. Features a lightly smoky, vibrant finish. Drink now through 2026 (Nov 30, 2012) »

Brut de Nominée – 92 points
 « Aromatic hints of yeast, honeycomb, anise and apple blossom accent flavors of raw almonds, marzipan, dried papaya and bread dough, shaped by vibrant acidity and lively mousse. Drink now through 2018. (Nov 15, 2012). »

Extra Brut – 91 points
 Fresh and focused, with a fine bead and hints of pastry dough and cream enriching flavors of poached apple, plum, lemon curd and toasted almond. Drink now through 2017. 10,000 cases made. (Dec 15, 2012)

Brut Rosé – 90 points
 « Firm acidity frames this well-knit rosé, which offers a creamy texture and a minerally base note. Hints of black raspberry and strawberry mix with flavors of blanched almond and biscuit. Drink now through 2016. (Nov 15, 2012) »





DES LIEUX ÉLÉGANTS
Alliance d'un cadre ancien et d'une décoration contemporaine,
raffinement et discrétion sont de mise.

Les points de vente

Dans des restaurants, Hôtels de Luxe, sites exceptionnels et Cavistes

Grande Restauration :

- France : Louvre Hôtels, Apicius à Paris, Les Crayères (Champagne)...

Hôtellerie de Luxe

- Groupe Louvre Hôtels (Ambassador, Radisson, Lutetia, Concorde)
- Ritz Paris, Ritz Londres, Ritz-Carlton USA, Japon, Porto Rico
- St James et Albany – Raphaël – Régina

Sites exceptionnels :

- Grand Louvre – Ciel de Paris – Airports bars and restaurants (Nice, Lyon, Bordeaux, Nantes, Orly Sud et Ouest, Roissy, Marseille)
- Bercy Expo – Parc des Expositions Porte de Versailles...

Réseau de caviste : Nicolas



Des points de ventes tendances pour une forte valeur perçue



Grande présence dans le sport : JACQUART n°1 sur le green



Dans le Top 5 des plus grands tournois de golf européens avec 46 000 visiteurs et 5000 VIP et les meilleurs joueurs Mondiaux

L'espace JACQUART : accueil convivial et mise en avant de nos cuvées avec des accords mets et vins.



JACQUART
UNE MARQUE QUI PORTE SON
IMAGE DANS LE MONDE ENTIER

Nouveau partenaire Air France
Lufthansa
Qatar Airways



Une fin d'année JACQUART qui souligne l'Art de l'essentiel



Campagne 2013

- Campagne nationale d'affichage DECAUX semaine 47
- Deuxième vague d'affichage à Paris et en région parisienne semaine 49
- Une campagne déclinée dans la presse en France et à l'international.

Les Cuvées

Champagne JACQUART

BRUT MOSAÏQUE : UN VIN AÉRIEN, DROIT ET FIN

Assemblage

35 à 40% de Chardonnay
30 à 35% de Pinot Noir
25 à 30% de Pinot Meunier

Vinification

Un tiers de vin de réserve
Assemblage d'environ 60 crus
Vieillessement sur lies de 5 ans
(vs une moyenne de 3ans)
Dosage : 9 g/l

Prix public : 26 € TTC

Tarif net toutes remises incluses : 16,63 € HT*

Avec étui (à droite) : 17,63 € HT

Avec étui fraîcheur (à gauche) : 18,98€ HT

**A partir de 120 cols, franco dès 24 cols*



CHAMPAGNE
JACQUART



BRUT ROSE : UN VIN FIN, AMPLE ET FRUITE

Assemblage

35 à 40% de Chardonnay
30 à 35% de Pinot Noir
25 à 30% de Pinot Meunier
15 à 18% de vin rouge issu du pinot noir

Vinification

Vin de réserve
Assemblage d'environ 60 crus
Vieillessement sur lies de 4 ans - Dosage : 10 g/l

Prix public : 35 € TTC

Tarif net toutes remises incluses : 21 € HT*

Avec étui (à droite) : 22 € HT

Avec étui fraîcheur (à gauche) : 23,70€ HT

* A partir de 120 cols, franco dès 24 cols




CHAMPAGNE
JACQUART



EXTRA BRUT : UN VIN PUR, DROIT ET FIN

Assemblage

35 à 40% de Chardonnay
30 à 35% de Pinot Noir
25 à 30% de Pinot Meunier

Vinification

Un tiers de vin de réserve
Assemblage d'environ 60 crus
Vieillessement sur lies de 6 ans
Dosage : 4 g/l

Prix public : 31 € TTC

Tarif net toutes remises incluses : 20,16 € HT*

Avec étui : 21,16 € HT

**A partir de 120 cols, franco dès 24 cols*


CHAMPAGNE
JACQUART



BLANC DE BLANCS MILLESIME 2006 : UN VIN MINERAL, DELICAT ET ELEGANT

Assemblage

100% de Chardonnay
Villers- Marmery, Vertus, Trépail et Vaudemange
Côtes des Blancs & Montagne Reims

Vinification

Veillissement sur lies de 6 ans - Dosage : 8 g/l

Prix public : 37 € TTC

Tarif net toutes remises incluses : 23,51 € HT*

Avec étui : 25,01 € HT

**A partir de 120 cols, franco dès 24 cols*


CHAMPAGNE
JACQUART



LA CUVÉE ALPHA MILLESIME 2005 : ENTRE INSPIRATION ET EMOTIONS

Assemblage

50% de Chardonnay

Villers Marmery et Trépail, Classés Premiers Crus

50% de Pinot Noir

Montagne de Reims : Mailly et Verzenay, Classés Grands Crus

Prix public : 80 € TTC

Tarif net toutes remises incluses : 50,30 € HT*

Avec étui : 58,30 € HT

**A partir de 120 cols, franco dès 24 cols*

«La cuvée de prestige de Jacquart est la recherche ultime d'harmonie entre la finesse et la profondeur, d'un volume enveloppé par une surface, des ombres et des clairs relevés par une forme»

Floriane Eznack
Œnologue de la maison

CHAMPAGNE
JACQUART



SAISIR L'INSTANT JACQUART AVEC LES COFFRETS CADEAUX



Tarif net toutes remises incluses : 28,63 € HT*



Tarif net toutes remises incluses : 67,79 € HT*



Tarif net toutes remises incluses : 35,56 € HT*

Votre contact :

Jean-Luc GRANGER

Responsable Clientèle Entreprises

04 72 83 82 73

jlgranger@agcd.fr


CHAMPAGNE
JACQUART