

André Jacquart holder til i Vertus, og har mesteparten av sine vinmarker i dette området: 16 ha med Grand og Premier Cru i Mesnil sur Oger og Vertus. I tillegg har de 4 ha med vinmarker i Aube og 3 ha i Aisne, alt her med pinots. Det er i dag femte generasjon som styrer skuten, Marie Doyard og broren Benoit Doyard-Jacquart.

Vinmarksarbeidet er etter måten skånsomt, med kun organisk gjødsel. Tilsvarende er kjemiske sprøytemidler på vei ut. I prinsippet foregår vinifikasjonen pr parsell. Gjæringen skjer på ståltanker og mens assemblage og lagring skjer delvis på brukte fat. Ingen malolaktisk gjæring og beskjeden dosage. For NV-vinene er det minimum 4 år i kjelleren før kommersialisering, mens vintage-vinene får fra 5 til 8 år.

Champagne (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Premier Cru Experience Blanc de Blancs Brut - Lys strågul. Frisk, aroma av epler, sitrus og mineraler med innslag av nøtter. Frisk og fokusert, flott frukt, sitrus og mineraler i lang slutt.	kr. 489,30	132501	2709947	
Grand Cru Mesnil Brut Experience BdB - Strågul. Kompleks og fokusert aroma av epler, mineraler, sitrus, kaffe og nøtter. Frisk, konsentrert, gul frukt, sitrus og krydder i lang mineralsk slutt.	kr. 607,80	132801	2709954	