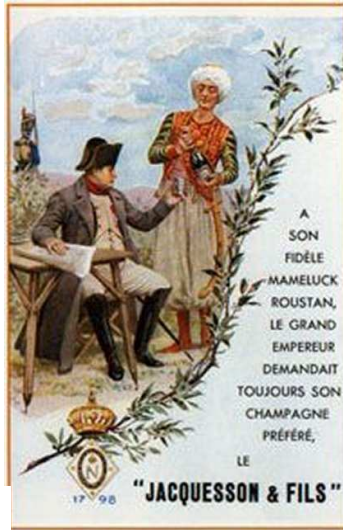


Le Champagne Jacquesson

Les efforts de Memmie pour faire connaître sa marque sont sans limites, il est récompensé en 1810 par une médaille d'or décernée par Napoléon 1^{er} « pour la beauté et la richesse des caves ». En 1833, c'est le champagne officiel des cours de France et d'Angleterre et en 1863 la visite de Napoléon III confirme la réussite de la marque châlonnaise.



Étiquette et publicité rappelant la médaille d'or attribuée par Napoléon



Les inventions



Jean-Baptiste François (1792-1838) : Pharmacien châlonnais d'origine meusienne. Pour Jacquesson, il fait des recherches qui l'amènent à découvrir le moyen de vaincre la « graisse » du vin mais aussi la « réduction François » pour doser la quantité de sucre ajoutée dans le champagne afin de limiter la production de gaz carbonique et la casse des bouteilles.

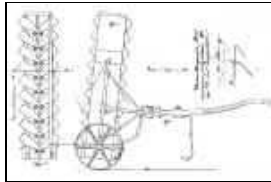
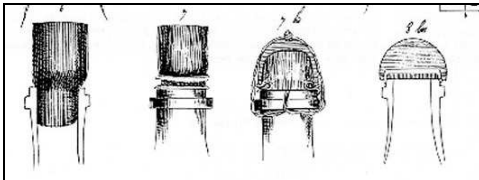
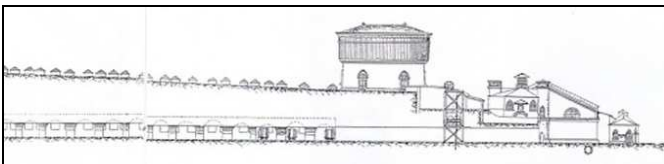


Table tas



La capsule : pour limiter les pertes, l'idée est de remplacer la ficelle par du métal (muselet) mais il faut la capsule pour ne pas scier le bouchon



Coupe des caves avec les réflecteurs