

Cuvée n° 729

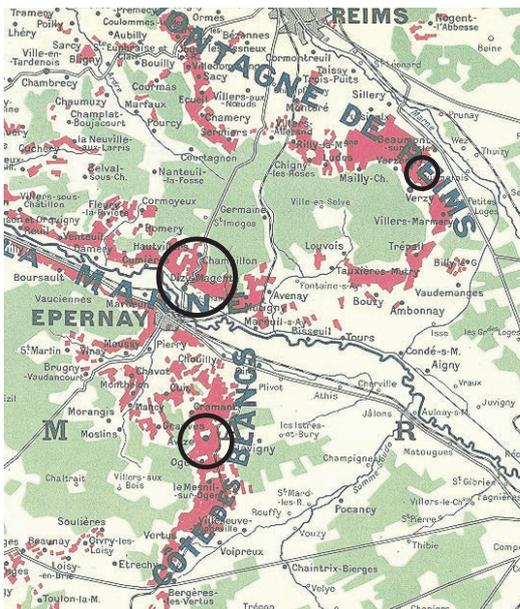


CHAMPAGNE  
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 729  
a donné lieu à un tirage de 250.545 bouteilles  
7.875 magnums et 300 jéroboams.

BRUT



C'est pour tenter de s'affranchir des limitations inhérentes à l'élaboration d'un brut non millésimé classique que la Maison a décidé, depuis la récolte 2000, de privilégier l'excellence à la régularité en élaborant un vin appuyé davantage sur les qualités de l'année de base que sur la typicité des cuvées qui l'ont précédé. Tout en restant fidèle au style Maison, fondé sur des vignobles d'exception et des méthodes de vinification favorisant l'élevage en foudres, ce vin peut montrer une personnalité différente selon les années, rendant essentielle son identification.

729<sup>ème</sup> cuvée produite par la Maison depuis son premier centenaire en 1898, ainsi que l'atteste le cahier de tirage, la Cuvée n° 729 a été élaborée à partir de la récolte 2001 et succède ainsi à la Cuvée n° 728, élaborée à partir de la récolte 2000.

L'assemblage, 100% Premiers Crus et Grands Crus, provient presque exclusivement des villages où sont situés les vignobles de la Maison : Ay, Cumières, Dizy, Hautvillers et Mareuil/s/Ay dans la Grande Vallée de la Marne, ainsi qu'Avize, Chouilly et Oiry dans la Côte des Blancs. L'assemblage est complété à hauteur de 4% par deux Grands Crus de la Montagne de Reims, Verzy et Verzenay. 34% de Chardonnay, 34% de Pinot Noir et 32% de Pinot Meunier forment cet assemblage de pure cuvée.

## Cuvée n° 729, issue de la récolte 2001...



## ...et vins de réserve

L'année 2001 fut celle de tous les excès météorologiques avec des températures moyennes élevées, des orages très violents, notamment en août, et une pluviométrie record, tout particulièrement en septembre. Grâce à nos pratiques culturales habituelles, telles que le travail du sol, l'enherbement ou le double ébourgeonnage, les rendements modérés et la bonne aération des raisins ainsi obtenus permirent de limiter les effets négatifs de ces conditions climatiques difficiles. Après un tri sévère des grappes touchées par le botrytis, la vendange parfaitement saine livrée au pressoir produisit des moûts titrant près de 9°5 pour une acidité dépassant légèrement 8gr/l.

Après les fermentations, effectuées pour 60% d'entre elles en foudres, les lies fines conservées après un soutirage sommaire furent bâtonnées chaque semaine pendant trois mois. Les vins furent ensuite naturellement clarifiés durant les derniers froids de l'hiver. Si les dégustations révélèrent certaines disparités, d'ailleurs attendues dès la vendange, les vins issus de nos vignobles se montrèrent sous un jour élégant, floral et très équilibré. Il fut cependant décidé de limiter la part de la récolte 2001 à 58% de l'assemblage afin de la compléter par 38% de vins de réserve du millésime 2000, pour sa structure et son gras, et 4% du millésime 1999, pour sa finesse et son caractère légèrement oxydatif. La mise en bouteille, réalisée sans aucune filtration préalable, intervint dans le courant du printemps, produisant 250.545 bouteilles, 7.875 magnums et 300 jéroboams. Dégorgée par lots à intervalles réguliers, la Cuvée n° 729 reçoit un dosage de 6gr/l.

