

Cuvée n°
743

◇ 2015, notre récolte à Ay, Dizy, Hautvillers (60%), Avize & Oiry (40%) : l'hiver et une grande partie du printemps sont doux et pluvieux. Suit une période de sécheresse et de fortes chaleurs qui dure jusqu'à mi-août. La saison se termine par une alternance de fraîcheur humide et de chaleur sèche. La cueillette débute le 10 Septembre pour se terminer le 30. La récolte est très homogène et produit des raisins parfaitement mûrs et sains, en quantité raisonnable, et bénéficiant d'une acidité tout-à-fait suffisante; une vendange splendide donc. Quelques vins de réserve complètent la Cuvée.

· 215.330 bouteilles, 10.013 magnums et 302 jéroboams.
Sans dosage.

Cuvée n°
738
Dégorgement Tardif

◇ 2010, l'hiver et le printemps sont froids et secs, le début d'été assez beau, la fin de saison plus fraîche et arrosée. Après tri, la récolte est tout-à-fait correcte et produit des vins élégants, fins et frais, avec un net avantage pour les chardonnays. La cueillette intervient du 14 au 27 Septembre.

· 96 mois sur lies, sous liège, pour 14.910 bouteilles et 741 magnums avant leur Dégorgement Tardif en Juin 2019. Dosage : 0,75 gr/l.

DIZY
Corne Bautray
Récolte 2009

∞ Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9000 pieds de chardonnay plantés sur lha en 1960 ; taille chablis.

Raisins cueillis le 22 Septembre 2009, 11°6 alc., 7,3 gr/l acidité.

· 5.172 bouteilles et 300 magnums.
Mise en bouteille le 3 Juin 2010.
Dégorgement en Avril 2019.
Sans dosage.

AVIZE
Champ Cain
Récolte 2009

∞ Bas de coteau orienté plein sud ; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur campanienne ; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur lha30 en 1962 ; taille chablis.

Raisins cueillis le 18 Septembre 2009, 10°9 alc., 7,2 gr/l acidité.

· 10.306 bouteilles et 395 magnums.
Mise en bouteilles le 3 Juin 2010.
Dégorgement en Avril 2019.
Dosage : 1,5 gr/l

Aÿ
Vauzelle Terme
Récolte 2009

∞ Mi-coteau pentu orienté plein sud ; recouvrement alluvionnaire fortement calcaire sur blocs de craie campanienne ; 2.500 pieds de pinot noir plantés sur 30 ares en 1980 ; taille cordon de royat permanent.

Raisins cueillis le 20 Septembre 2009, 11°alc., 6,1 gr/l acidité.

· 2.522 bouteilles et 155 magnums.
Mise en bouteilles le 3 Juin 2010.
Dégorgement en Avril 2019.
Sans dosage.

◇ 2009 ◇

L'hiver est sec et froid, le printemps doux mais très pluvieux, générant une forte pression du mildiou. Heureusement, l'été est sec et chaud et l'arrière-saison magnifique.

Les raisins sont superbes avec une maturité comparable à celle de 2002.

Le grand millésime espéré est bien là.



LE PROGRAMME 2020

CHAMPAGNE JACQUESSON
68 rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY
Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11
info@champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —