

Cuvée n° 728

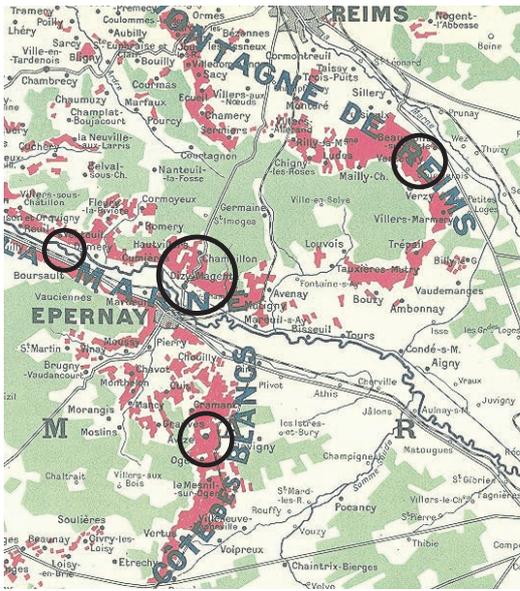


CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 728
a donné lieu à un tirage de 236.439 bouteilles
11.944 magnums et 300 jéroboams.

BRUT



La Champagne constitue l'exemple type d'une viticulture septentrionale qui se caractérise par un effet millésime très sensible, en raison de variations climatiques davantage marquées que sous des latitudes plus clémentes. Dans de telles conditions, la régularité recherchée lors de l'élaboration d'un brut non millésimé peut parfois conduire à des compromis frustrants.

C'est pour tenter de s'affranchir de cette limitation 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 pourra montrer une personnalité différente selon les années, et son identification devient essentielle.

En 1898, la Maison redéfinit la classification interne de ses vins en donnant le N° 1 de son cahier de tirage à la Cuvée du Premier Centenaire, le N° 2 à la cuvée suivante, et ainsi de suite. Ce système très simple fut dès lors utilisé par tous les chefs de cave de la Maison jusqu'à nos jours. Il apparaît par exemple aujourd'hui en tant que numéro de tirage sur les étiquettes de Grand Vin Signature. Le vin d'assemblage élaboré à partir de la récolte 2000 portant dans nos livres le N° 728, il a été décidé de le présenter sous ce numéro. La Cuvée n° 729, élaborée à partir de la récolte 2001, lui succédera.

Cuvée n° 728, issue de la récolte 2000... ...et vins de réserve

Ce sont les régions où sont situés les vignobles de la Maison, la Grande Vallée de la Marne, pour les Premiers Crus Dizy et Hautvillers et le Grand Cru Ay, ainsi que la Côte des Blancs, pour les Grands Crus Avize, Oiry et Chouilly, qui constituent les trois quarts de l'assemblage. Trois Grands Crus de la Montagne de Reims, Verzy, Verzenay et Mailly, ainsi que trois villages de la Vallée de la Marne, Boursault, Moussy et Venteuil composent le quart restant. 37% de Pinot Meunier, 36% de Chardonnay et 27% de Pinot Noir forment cet assemblage de pure cuvée.

L'année 2000 fut une année chaude et plutôt humide, marquée par des orages de grêle et une pluviométrie assez importante, propice au développement du mildiou et du botrytis. La viticulture traditionaliste appliquée à nos principaux terroirs d'Ay, Avize et Dizy favorisant le développement d'un nombre modéré de grappes bien aérées, les raisins mûrirent dans d'excellentes conditions grâce à un soleil persistant durant toute la cueillette qui débuta le 14 septembre pour s'achever le 29. Les moûts obtenus titrèrent un peu plus de 10° en moyenne, pour une acidité tartrique légèrement inférieure à 8 gr/l.

Les fermentations se déroulèrent pour partie en cuves et pour partie en foudres, les lies fines étant conservées après un soutirage sommaire pour permettre trois mois de batonnages hebdomadaires. Les vins furent ensuite naturellement clarifiés durant les derniers froids de l'hiver. Les dégustations mirent en avant la structure et le gras des vins obtenus, et il fut décidé de limiter l'apport des vins de réserve à moins d'un tiers de l'assemblage en utilisant essentiellement des vins de la récolte 1999, dont la finesse et le caractère légèrement oxydatif complétèrent, sans les dénaturer, le fruit et l'élégance de la récolte 2000. Afin de donner à un tel vin le vieillissement lui permettant d'exprimer au mieux ses qualités, il a été décidé de ne le commercialiser qu'au minimum trois ans après la vendange de base. Dégorgé par lot à intervalles réguliers, il reçoit un dosage extra-brut de 5gr/l. Dans le courant du printemps, le tirage de la Cuvée n° 728 produisit 236.439 bouteilles, 11.944 magnums et 300 jéroboams. Récompense d'un travail hors norme à la vigne et en cuverie, l'équilibre naturel du vin permit d'éviter toute filtration.