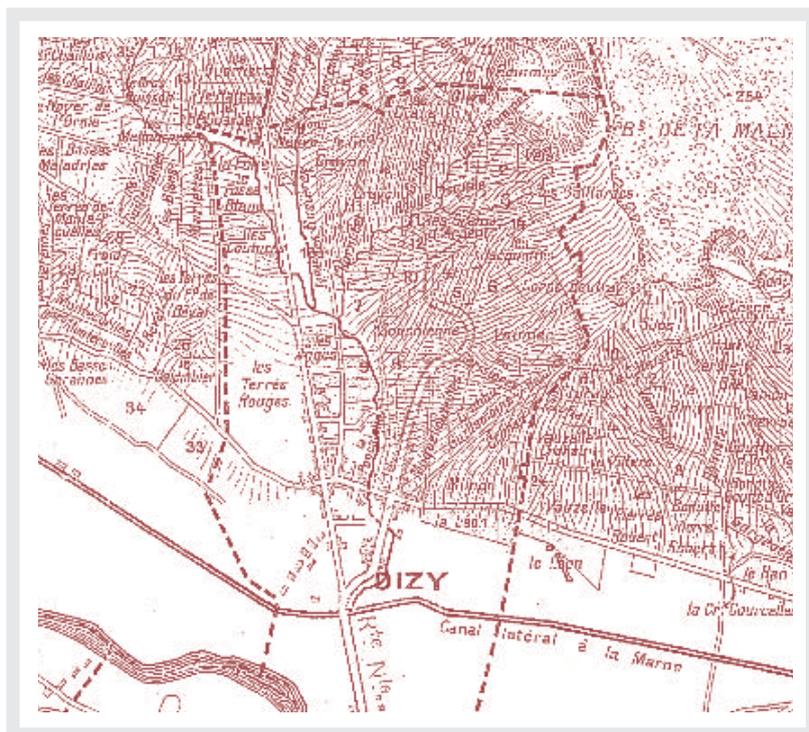


DIZY - Terres Rouges

Rosé - Récolte 2003



CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

BRUT

Sur un replat en bas du coteau de **Dizy**, la Maison exploite au lieu-dit **Terres Rouges** un vignoble de plus de 6 hectares, planté pour moitié en pinot noir et pour moitié en pinot meunier. Le sol brun rouge calcaire reposant sur des limons crayeux a donné naissance à la dénomination du secteur. Les sols sont profonds, peu caillouteux, bien drainés et bénéficient d'une bonne réserve hydrique. L'enracinement subissant peu de contraintes, la vigne peut descendre puiser l'eau et les minéraux en profondeur.

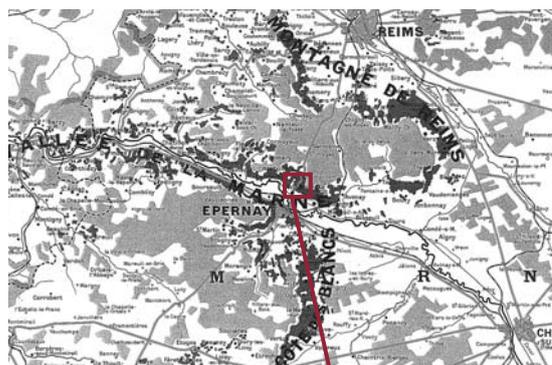
L'année **2003** aura marqué les mémoires par une météorologie catastrophique : des gelées d'hiver jusqu'à -15°C , qui détruisent certaines souches, des gelées de printemps qui atteignent -8° à -10°C , anéantissant près de la moitié de la récolte entre le 8 et le 11 avril, des orages de grêle en juin et bien sûr, la canicule de juillet août, qui grille de nombreux raisins. La Maison débute la cueillette le 25 août, un record historique, pour la terminer le 4 Septembre, malgré une interruption de 36 heures due à un violent orage.

Malgré un déficit de volume très important, de l'ordre de 60% par rapport à une année normale sur le lieu-dit, nous décidons de profiter des caractéristiques très inhabituelles de la récolte pour élaborer un rosé de saignée, qui sera notre seul vin millésimé issu de 2003. Deux parcelles sont utilisées à l'intérieur du lieu-dit : l'une au sud-est, plantée en 1971 en pinot meunier, l'autre au nord-ouest, plantée en 1993 en pinot noir. La cueillette, qui s'effectue le 26 Août, nous procure des raisins superbement mûrs, sans aucune trace de botrytis. Après égrappage, les raisins (85% Pinot Meunier et 17% Pinot Noir) subissent une courte macération d'à peine 12 heures avant la saignée. La couleur obtenue est très soutenue et le moût titre $11^{\circ}1$ pour une acidité de 5,4 gr/l.

Terres Rouges Rosé est vinifié en foudres et mis en bouteille le 13 Mai 2004. 5.004 bouteilles sont produites.

DIZY - Terres Rouges

Rosé - Récolte 2003



The *lieu-dit* of **Terres Rouges** can be found on a shelf located on the lower slopes of the Premier Cru vignoble of **Dizy** where Jacquesson farms more than 6 hectares, half of them planted to Pinot Noir, half to Pinot Meunier. **Terres Rouges**, so called for its reddish-brown calcareous soil lying on chalky silt deposits, has deep, lightly stony and well drained terrain which benefits from good hydrous reserves. The vine takes root easily, and can find water and minerals deep in the sub-soil.

2003 will remain long in the memory because of its catastrophic weather pattern: hard winter frosts reaching -15°C , destroying some vines, severe spring frosts going as low as -8°C to -10°C , annihilating almost half of the potential crop between 8th and 11th April, hailstorms in June and, of course, the heat wave of July and August, which scorched many grapes. We began picking on 25th August, the earliest date on record, and finished on 4th September, despite a 36 hour break due to a violent storm.

Despite a large decrease in volume in this parcel of around 60% compared to a normal year, we decided to benefit from the very unusual character of the vintage to produce a skin contact rosé, our only vintage wine in 2003. We used the grapes from two parcels of **Terres Rouges**: one located at the south east, planted to Pinot Meunier in 1971, and one located at the north west, planted in 1993 to Pinot Noir. Picking took place on 26th August, and we obtained superbly ripe fruit, with absolutely no botrytis. After de-stemming, the maceration of the fruit (85% Pinot Meunier, 17% Pinot Noir) lasted for barely 12 hours before the *saignée*. The juice was deeply coloured and the must had 11.1 deg. of potential alcohol and an acid content of 5.4 gr/l.

Terres Rouges Rosé was vinified in oak casks and bottled on 13th May 2004. 5004 bottles were produced.