

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

LE PROGRAMME

2019



Cuvée n° 742

◆ 2014, notre récolte à Ay, Dizy, Hautvillers (59%), Avize & Oiry (41%) : l'hiver est pluvieux et exceptionnellement doux, le printemps chaud et très sec, Juillet et Août frais et très pluvieux. Septembre, chaud, sec et ensoleillé, sauve l'année. Les équilibres alcool/acidité sont excellents et l'état sanitaire est généralement très bon. Toutefois, lors de la cueillette, un tri rigoureux a été nécessaire sur les quelques parcelles affectées de légers foyers de pourriture acide. Ainsi, nos chardonnays sont superbes, et les meuniers mais surtout les pinots noirs tiennent leur rang.

La récolte est complétée par quelques vins de réserve.

◇ 222.044 bouteilles, 9.902 magnums et 300 jéroboams. Dosage : 1.5 gr/l.



DIZY - Corne Bautray / Récolte 2008

▷ Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha en 1960 ; taille chablis.

◆ 2008 est un millésime caractéristique de notre région septentrionale : le printemps est frais et pluvieux, l'été sec, frais et venteux, tout comme Septembre. Un grand millésime froid comme la Champagne peut le faire !

Raisins cueillis le 28 Septembre 2008, 11°5 alc., 8,3 gr/l acidité.

◇ 5.488 bouteilles et 304 magnums. Mise en bouteille le 20 Mai 2009.

Dégorgement en Avril 2018. Sans dosage.



AVIZE - Champ Caïn / Récolte 2008

▷ Bas de coteau orienté plein sud ; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur campanienne ; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962 ; taille chablis.

◆ 2008 est un millésime caractéristique de notre région septentrionale : le printemps est frais et pluvieux, l'été sec, frais et venteux, tout comme Septembre. Un grand millésime froid comme la Champagne peut le faire !

Raisins cueillis le 26 Septembre 2008 ; 10°7 alc, 7,7 gr/l acidité.

◇ 8.296 bouteilles et 402 magnums. Mise en bouteille le 18 Mai 2009.

Dégorgement en Avril 2018. Dosage : 2.5 gr/l.



Aÿ - Vauzelle Terme / Récolte 2008

▷ 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.

◆ 2008 est un millésime caractéristique de notre région septentrionale : le printemps est frais et pluvieux, l'été sec, frais et venteux, tout comme Septembre. Un grand millésime froid comme la Champagne peut le faire !

Raisins cueillis le 25 Septembre 2008, 10°8 alc, 7,2 gr/l acidité.

◇ 2.652 bouteilles et 198 magnums. Mise en bouteille le 19 Mai 2009.

Dégorgement en Avril 2018. Sans dosage.