Cuvée n°

747

◊ **2019**, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (75%), Avize et Oiry (25 %) : l'hiver est doux et sec, le printemps marqué par trois gros épisodes de gel avec des dégâts principalement sur les chardonnays et donc au final une dominante de pinots sur cette cuvée. L'été est sec avec des épisodes caniculaires provoquant de l'échaudage. Vendange du 12 au 22 septembre, d'une qualité exceptionnelle avec des rendements très modérés. Les vins sont structurés, équilibrés, longs et complexes. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.

186.372 bouteilles / 9.002 magnums / 400 jéroboams
Dosage : 1,5 gr / l

Cuvée n°

742

Dégorgement Tardif

◊ **2014**, notre récolte à Aÿ, 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 humides. Le mois de septembre chaud, sec et ensoleillé offre heureusement une très belle maturité aux raisins. Les vendanges se déroulent du 15 au 25 septembre. Nous notons cette année une dominance des chardonnays sur l'assemblage. Les équilibres alcool/acidité sont excellents. Les vins sont salins, aériens et dotés d'une vinosité salivante. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.

96 mois sur lies, sous liège.
17.980 bouteilles / 900 magnums
Dosage : 0.5 gr / l
Dégorgement en Avril 2023

DIZY
Terres Rouges

Récolte 2015

Bas de coteau peu pentu orienté Est, sol brun rouge calcaire et profond sur limon crayeux. 12.000 pieds de pinot noir plantés sur 1ha33 en 1993 ; taille en cordon de Royat permanent.
◊ **2015**, l'hiver et une grande partie du printemps sont doux et pluvieux. Suit une période de sécheresse et de fortes chaleurs jusque mi-août. La saison se termine par une alternance de fraîcheur et de chaleur sèche. La récolte est très homogène et produit des raisins parfaitement mûrs et sains, avec de beaux équilibres. Des vins amples, généreux et très dynamiques. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.

Raisins cueillis le 15 septembre 2015, 11,40 % vol alc., 7,1 gr/l acidité.
10.462 bouteilles / 509 magnums
Dosage : 0 gr/l
Dégorgement en Mars 2023

CHAMPAGNE

JACQUESSON

DEPUIS 1798

PROGRAMME 2024

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