

Cuvée n° 730

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 730
a donné lieu à un tirage de 287.868 bouteilles
5.488 magnums et 250 jéroboams.

BRUT



C'est pour tenter de s'affranchir des limitations inhérentes à l'élaboration d'un brut non millésimé classique 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 peut montrer une personnalité différente selon les années, rendant essentielle son identification.

730^{ème} cuvée produite par la Maison depuis son premier centenaire en 1898, ainsi que l'atteste le cahier de tirage, la Cuvée n° 730 a été élaborée à partir de la récolte 2002 et succède ainsi à la Cuvée n° 729, élaborée à partir de la récolte 2001, et à la Cuvée n° 728, élaborée à partir de la récolte 2000.

Cuvée n° 730, issue de la récolte 2002...

...et vins de réserve



L'assemblage, 100% Premiers Crus et Grands Crus, provient exclusivement des villages où sont situés les vignobles de la Maison : Ay, Cumières, Dizy, Hautvillers et Mareuil/s/Ay dans la Grande Vallée de la Marne, ainsi qu'Avize, Chouilly et Oiry dans la Côte des Blancs. 48% de Chardonnay, 32% de Pinot Noir et 20% de Pinot Meunier forment cet assemblage de pure cuvée.

L'année 2002 offrit au vigneron une météorologie proche de l'idéal : peu ou pas de gelées matinales ni de grêle, un été chaud et ensoleillé avec des nuits bien fraîches, à peine interrompu par quelques légères pluies début septembre et suivi d'une cueillette se déroulant sous le soleil. La vendange débuta le 12 septembre et produisit des moûts titrant près de 11° en moyenne pour une acidité modérée, légèrement supérieure à 7gr/l : un équilibre proche de celui atteint par le légendaire millésime 1976.

Les fermentations, effectuées en foudres pour plus de la moitié d'entre elles, se déroulèrent sans difficulté aucune. L'absence de soutirage nous permit de conserver l'intégralité des lies, permettant ainsi trois mois de bâtonnages hebdomadaires, les vins étant ensuite naturellement clarifiés durant les derniers froids de l'hiver. Très tôt, les dégustations mirent en valeur l'ampleur, la matière et la maturité des vins. Au vu de ces résultats remarquables et pour équilibrer l'assemblage, il fut décidé de compléter cette très belle base 2002 par 27% de millésime 2001, pour son côté fin et floral, 12% de millésime 2000 pour son gras et 1% de millésime 1999, pour son caractère légèrement oxydatif.

La mise en bouteille, réalisée sans aucune filtration préalable, intervint dans le courant du printemps, produisant 287.868 bouteilles, 5.488 magnums et 250 jéroboams. Dégorgée par lots à intervalles réguliers, la Cuvée n° 730 reçoit un dosage de 5 gr/l.

