

Cuvée n° 731

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 731
a donné lieu à un tirage de 150.620 bouteilles
2.004 magnums et 150 jéroboams.

BRUT

La recherche de la régularité dans un brut non millésimé génère des limitations dont la Maison souhaite s'affranchir en privilégiant le choix du meilleur assemblage possible. Les vins pouvant dès lors montrer une personnalité différente selon les années, leur identification devient essentielle.

La Cuvée n° 731, élaborée à partir de la récolte 2003, succède ainsi à la Cuvée n° 730, élaborée à partir de la récolte 2002. 52% de chardonnay, 31% de pinot meunier et 17% de pinot noir forment l'assemblage, qui provient exclusivement des villages Premiers Crus et Grands Crus de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs où sont situés les vignobles de la Maison et dans lesquels nous appliquons des méthodes culturales traditionalistes, sans aucun herbicide.



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. Les rendements sont extrêmement faibles, de l'ordre de 40% d'une année normale, les moûts titrent environ 11° et l'acidité est faible, environ 6 gr/l.



Les vinifications s'effectuent comme à l'habitude, en foudres, sur lies avec bâtonnage, sans aucune filtration. Les vins sont riches et très aromatiques et il est décidé de compléter l'assemblage par 25% de millésime 2002, pour son équilibre exceptionnel, 15% de millésime 2001, pour son côté fin et floral et 1% de millésime 2000. La mise en bouteille ne produit que 150.620 bouteilles, 2004 magnums et 150 jéroboams.



Cuvée n° 731, issue de la récolte 2003... ...et vins de réserve



The consistency required in a non vintage brut creates limitations that Jacquesson want to avoid by producing the best possible wines in any given year. Since this results in wine of a different personality each year, identification of the separate cuvées is essential.

Cuvée n° 731 was produced by assemblage based on the 2003 harvest and thus succeeds Cuvée n° 730, which was based on the 2002 harvest.

The assemblage contains 52% Chardonnay, 31% Pinot Meunier and 17% Pinot Noir. It comes entirely from the Premiers and Grands Crus villages in the Grande de la Vallée de la Marne and the Côte des Blancs where our vineyard holdings are located and in which we follow traditionalistic viticultural practices, without any herbicide.

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 below zero, annihilating almost half of the potential crop between 8th and 11th April; hailstorms in June and, of course, the extreme heat of July and August, scorching many grapes. Picking began on 25th August, the earliest date on record, and finished on 4th September. The yields were extremely low, barely 40% of a normal harvest, the musts had an average of 11 degrees of potential alcohol and the acidity was below average, at 6 gr/l.

As usual, the wine was vinified on its lees in casks with bâtonnage and without any filtration at all. The wines are rich and very aromatic, and we decided to complete the blend with 25% of reserve wines from the 2002 harvest, because of its outstanding balance, 15% from the 2001 harvest, for its finesse and floral character, and 1% from the 2000 harvest. Bottling produced only 150,620 bottles, 2,004 magnums and 150 jéroboams.