

Cuvée n° 733

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 733
a donné lieu à un tirage de 319.862 bouteilles
10.521 magnums et 300 jéroboams.

BRUT

Si la recherche de la régularité, qui est le principe même du brut sans année, permet de gommer les conséquences des difficultés climatiques d'une région septentrionale telle que la Champagne, elle interdit aussi de mettre en avant les caractéristiques d'une grande année qui se trouve diluée dans un assemblage toujours identique.

C'est parce que nous ne l'acceptons pas que nous avons depuis plusieurs années renoncé à produire une telle cuvée.

Grâce à l'exceptionnelle qualité de nos terroirs, tous situés en Premiers Crus et en Grands Crus dans la Grande Vallée de la Marne et dans la Côte des Blancs, grâce à nos méthodes culturales traditionnalistes sans herbicides, grâce à l'éviction systématique des tailles, ou seconds jus de pressurage, mais aussi parce que nous n'hésitons pas, lors de certains millésimes délicats, à nous séparer des moûts qui ne nous conviennent pas, nous élaborons des assemblages qui retiennent le meilleur de chaque récolte et dont nous sommes fiers de dire qu'ils reflètent les caractéristiques gustatives de l'année de base tout en bénéficiant de l'apport de vins de réserve.

Nos vins proposent donc une personnalité qui peut être assez différente selon les années, ce qui justifie leur identification. C'est ainsi que la Cuvée n° 733, élaborée à partir de la récolte 2005, succède à la Cuvée n° 732, élaborée à partir de la récolte 2004.

L'année 2005 ne connaît pas d'accident climatique. L'hiver est froid et sec, le printemps calme et doux, juillet un peu trop arrosé alors que du 15 août au 15 septembre, chaleur et humidité favorisent le développement du botrytis. Heureusement, les vendanges interviennent dans la deuxième moitié de septembre par un temps très ensoleillé et la fin de maturation s'effectue dans de bonnes conditions. Comme souvent, notre viticulture rigoureuse nous permet de faire mieux que la moyenne du millésime et nous sommes très satisfaits de la qualité des moûts qui montrent un bon équilibre avec plus de 10,5° d'alcool potentiel et une acidité d'environ 7 gr/l.

Les vinifications s'effectuent comme à l'habitude, en foudres, sur lies avec bâtonnage, sans aucune filtration. Nos chardonnays sont très aromatiques, équilibrés et promettent un beau potentiel de vieillissement, nos pinots noirs sont précis et vineux, tandis que les meuniers sont fruités mais plus simples. L'assemblage est composé de 52% de chardonnay, 24% de pinot noir et 24% de pinot meunier et les vins de la récolte 2005 sont complétés par 16% de millésime 2004 et 6% de 2001. La mise en bouteille produit 319.862 bouteilles, 10.521 magnums et 300 jéroboams.

Cuvée n° 733, issue de la récolte 2005... ...et vins de réserve



In Champagne, one of the most northerly of wine growing regions, the concept of a consistent tasting non-vintage cuvée was developed as it can help a producer disguise any problems caused by a difficult growing season; however, this also means that in great years the better qualities in the raw materials that are available to the winemaker have to be sacrificed in order to maintain a House blend.

At Jacquesson, we were not happy with this state of affairs and several years ago we decided to cease making non-vintage cuvées that aimed for the same taste from year to year.



Thanks to the quality of our terroirs, all Premiers and Grands Crus from La Grande Vallée de la Marne and the Côte des Blancs, thanks to our traditionalistic viticulture where we completely eschew the use of herbicides, and thanks to our using only the *cuvée* from each pressing, but also because we have absolutely no hesitation, in difficult vintages, in rejecting juice which does not meet our standards, our non-vintage wines retain the best of every harvest and we are able to say that they faithfully reflect the characteristics of the base vintage whilst benefiting from the addition of some *vins de réserve*.

Therefore, our wines have a personality which can be quite different depending on their base vintage, which means they each need to have their own identity. Thus Cuvée No 733, based on the 2005 vintage, succeeds Cuvée No 732 which was based on the 2004 vintage.

There were no dramas with the weather in 2005. Winter was cold and dry, spring mild and tranquil, July a bit wetter than optimal so that the heat and humidity experienced between 15 August and 15 September favoured the development of botrytis. Happily, harvest took place in a second half of September that was blessed with sunny weather and the final stages of ripening took place under very good weather conditions. As so often happens, our rigorous viticulture allowed us to perform better than the potential of the vintage might have suggested and we were very satisfied with the quality of our musts which were well balanced with 10.5 degrees potential alcohol and about 7 gm/l acidity.

The wines were vinified, as usual, in large oak casks on their lees, with weekly *bâtonnage* and with absolutely no filtration. The Chardonnays were very aromatic and balanced with good potential for ageing, the Pinot Noirs were fine and vinous while the Pinot Meuniers were fruity but less complex. The blend is composed of 52% Chardonnay, 24% Pinot Noir and 24% Pinot Meunier and the wines from the 2005 harvest were completed with reserve wines from 2004 (16%) and 2001 (6%). 319,862 bottles, 10,521 magnums and 300 jéroboams were produced.