

Cuvée n° 735

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 735
a donné lieu à un tirage de 332.600 bouteilles
14.470 magnums et 416 jéroboams.

BRUT

EXTRAIT

750 ML
DISTRIBUÉ PAR JACQUESSON - 51530 DIZY - FRANCE - NM-168-091

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cuvée n° 735

récolte 2007 & vins de réserve

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.

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, grâce à l'éviction systématique des 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° 735, élaborée à partir de la récolte 2007, succède à la Cuvée n° 734, élaborée à partir de la récolte 2006.

La météorologie de 2007 fût très contrastée : l'hiver le plus doux depuis 1960, au même titre que 1990, un printemps à la température estivale, le plus chaud depuis 30 ans après 1997.

Ces deux saisons subissant en plus une pluviométrie record, la vigueur de la vigne en est renforcée. Tout change en été, qui est le plus froid depuis 10 ans et le moins ensoleillé depuis 30 ans. Ces conditions difficiles favorisent le développement du mildiou et surtout du botrytis dès juillet. Et les raisins continuent de grossir. Mais dans de telles conditions, notre viticulture rigoureuse produit ses meilleurs résultats : l'enherbement joue à plein son rôle de concurrent des racines de surface de la vigne, modérant considérablement sa vigueur et ralentissant le grossissement des baies. Heureusement, le 25 Août, le beau temps s'installe durablement, permettant à la maturation de se terminer dans de bonnes conditions et surtout l'arrêt des attaques de botrytis.

Le contraste de l'année météo se retrouve dans la dégustation des vins clairs. Nos chardonnays sont fins, complexes et minéraux ; nos pinots noirs un peu plus hétérogènes, les meilleurs montrant la puissance et la maturité que l'on attend d'eux ; nos pinots meuniers sont moins réguliers, assez fruités mais avec moins de corps qu'espéré.

Les vins sont vinifiés en foudres, sur lies avec bâtonnage, et la mise en bouteille, effectuée sans aucune filtration, produit 332.600 bouteilles, 14.470 magnums et 416 jéroboams. L'assemblage se compose de 47% de chardonnay, 33% de pinot noir et 20% de pinot meunier et les vins de la récolte 2007 sont complétés par 22% de 2006 et 6% de 2005.



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

At Jacquesson we are fortunate to have some exceptional *terroirs*, all Premiers and *Grands Crus* from *La Grande Vallée de la Marne* and the *Côte des Blancs*. Our viticulture relies on time-honoured principles, we use only the *cuvée* from each pressing and have absolutely no hesitation, in difficult vintages, in rejecting juice which doesn't meet our standards. As a result, our multi-vintage wines retain the best of every harvest and we are proud to be able to say that they faithfully reflect the characteristics of the base vintage whilst benefiting from the addition of some *vins de réserve*.



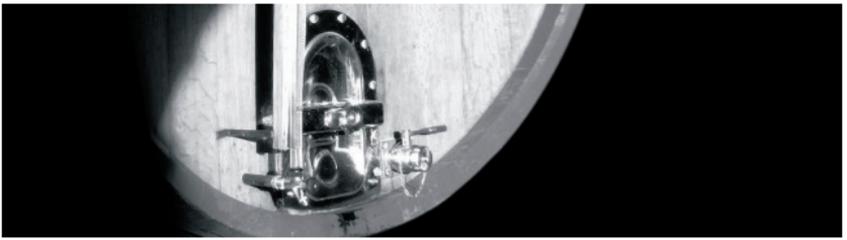
Therefore, our wines have a personality which can be quite different depending on their base vintage, which means they each need to have their own identity. Thus, Cuvée N° 735, based on the 2007 vintage, succeeds Cuvée N° 734 which was based on that of 2006.

The weather in 2007 was full of contrasts : the winter was the mildest since 1960, on a par with 1990, while the spring was positively summer-like, the warmest (apart from 1997) in thirty years. Both seasons suffered record

rainfall, and as a result the vines were very vigorous. Everything changed in the summer, the coldest for ten years with the lowest recorded sunshine for 30 years. These difficult conditions encouraged mildew and, above all, botrytis, which struck as early as July. And the grapes continued to grow... But it is in difficult conditions such as these that our rigorous viticulture really begins to bear fruit : our cover cropping competed with the vines for nourishment, curbing their vigour and slowing the growth of the berries. Happily, on 25th August, some good weather arrived to stay, allowing the grapes to finish maturing under favourable conditions and, above all, free from attack by botrytis.

The wines were vinified as usual, in large oak casks on their lees, with weekly batonnage and with absolutely no filtration. The sharp contrasts in the weather throughout the year were reflected when tasting the *vins clairs*. The chardonnays were fine, complex and mineral; the pinot noirs were a bit more varied, the best showing the power and maturity that one looks for; the pinot meuniers were less consistent, with quite good fruit but less power than expected.

The blend of Cuvée n° 735 is 47% Chardonnay, 33% Pinot Noir and 20% Pinot Meunier and the wines from the 2007 harvest were completed with reserve wines from 2006 (22%) and 2006 (6%). 332,600 bottles, 14,470 magnums and 416 jeroboams were produced.



www.champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien

51530 DIZY

Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11

E-mail : info@champagnejacquesson.com