

Cuvée n° 736

GRAND VIN
de
CHAMPAGNE

JACQUESSON

DEPUIS 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 736
a donné lieu à un tirage de 252.092 bouteilles
9.432 magnums et 346 jéroboams.

EXTRA-BRUT

ALC 12% VOL

ELABORÉ PAR JACQUESSON - 51530 DIZY - FRANCE - SV-100-00

TDV

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cuvée n° 736

Grand Vin de Champagne

L'union de vins d'une même vendange issus de plusieurs dizaines de parcelles se complète de certains de leurs prédécesseurs, les vins de réserve, conservés en cuves plusieurs années. Il importe ici de retenir le meilleur de chaque récolte, pas de nier les variations propres à chaque année.

Nous numérotons nos Cuvées pour les dater et mettre en avant la personnalité propre à chacune.

2008 débute par un printemps plutôt frais et pluvieux, avec de nombreuses gelées, suivi par un été plus sec, qui reste frais et venteux, mais sans véritable accident climatique. Cette fraîcheur estivale perturbe quelque peu la floraison, l'oïdium se développe parfois mais mildiou et pourriture grise sont pratiquement absents, grâce au vent. Le mois de Septembre reste frais, venteux et plutôt sec, sans être très ensoleillé. Comme en 2002, on a observé pendant toute la période végétative, un relatif déficit de journées chaudes, ce qui n'a pas empêché les raisins de mûrir dans d'excellentes conditions, surtout si l'on a su obtenir des rendements modérés grâce à une viticulture attentive. Les moûts sont riches en sucre et bénéficient d'une excellente acidité, laissant présager des vins de grande qualité.

Les dégustations du printemps confirment nos espoirs au point que chez Jacquesson, nous dégustons parmi les plus grands vins élaborés par notre génération. Puissance, complexité, matière, minéralité, sont la juste récompense de la conjonction d'un millésime hors norme et d'années d'effort passées à parfaire nos pratiques viticoles et de vinification.

Les vins sont vinifiés en foudre, sur lies, avec bâtonnage et sont assemblés pour produire la Cuvée n° 736. Si la récolte 2008 constitue l'ossature de la Cuvée, les vins de réserve, issus principalement des récoltes 2007 et 2006 auxquels s'ajoute une partie de l'assemblage de la Cuvée n° 735 conservé à cet effet, entrent pour 34% dans l'assemblage. Avize et Oiry dans la Côte des Blancs, Ay, Dizy et Hautvillers dans la Grande Vallée de la Marne, la Cuvée s'appuie sur les Grands et Premiers Crus du Domaine et associe 53% de chardonnay, 29% de pinot noir et 18% de pinot meunier. La mise en bouteille, effectuée sans aucune filtration, produit 252.992 bouteilles, 9.432 magnums et 346 jéroboams.

L'assemblaggio di vini di una stessa vendemmia, provenienti da decine di parcelle, si completa con alcuni dei loro predecessori: i "vins de réserve", conservati in cantina per diversi anni. In questo processo diventa fondamentale catturare il meglio di ogni annata, evitando di negare le variazioni proprie di ogni raccolto.

Numeriamo le nostre "Cuvées" per datarle e per metterne in evidenza le differenti personalità.

L'annata 2008 inizia con una primavera piuttosto fredda e piovosa, con numerose gelate, seguita da un'estate più asciutta ma che rimane fresca e ventilata e senza particolari problemi climatici. Questa situazione estiva disturba un po' la fioritura, l'oidio si sviluppa in modo leggero mentre la peronospora e

la muffa grigia, grazie al vento, sono praticamente assenti. Il mese di settembre rimane fresco, ventoso e piuttosto secco, ma non molto soleggiato. Come nel 2002, è stata osservata una relativa mancanza di giornate calde durante tutto il periodo vegetativo, il che non ha impedito alle uve di maturare perfettamente, in particolare grazie alle rese moderate ottenute da un'attenta gestione della vigna. I mosti sono ricchi di zuccheri e hanno un'ottima acidità, lasciando presagire vini di grande qualità.



Le degustazioni della primavera successiva confermano le nostre aspettative, al punto di pensare, in Jacquesson, di essere di fronte ai migliori vini mai prodotti dalla nostra generazione. Potenza, complessità, materia, mineralità, sono la giusta ricompensa tra la congiunzione di un'annata eccezionale e gli sforzi di anni passati a perfezionare le nostre tecniche viticole e di vinificazione.

I vini vengono affinati in botti di rovere, sui lieviti, con "batonnage" e sono poi assemblati per produrre la Cuvée n° 736. Se la vendemmia 2008 è la spina dorsale della Cuvée, i vini di riserva, in particolare delle annate 2007 e 2006 ai quali si aggiunge una parte dell'assemblaggio della Cuvée n° 735 conservata a tal fine, costituiscono il 34% dell'assemblaggio. Avize e Oiry nella Côte des Blancs, Ay, Dizy e Hautvillers nella Grande Vallée de la Marne, la Cuvée proviene dai vigneti dei Grands e Premiers Crus di proprietà della Maison, ed è composta dal 53% di Chardonnay, 29% di Pinot Noir e 18% di Pinot Meunier. L'imbottigliamento, eseguito senza alcuna filtrazione, ha prodotto 252.992 bottiglie, 9.432 magnums e 346 jéroboams.



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