



CHAMPAGNE
JACQUESSON
MAISON FONDÉE EN 1798

Cuvée n° 737

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.

L'année 2009 débute par un hiver sec et très froid. Le printemps est doux, sans aucune gelée mais très pluvieux, générant une forte pression du mildiou. Heureusement, l'été est chaud et sec, voire très chaud et l'arrière saison bénéficie d'un temps magnifique, laissant espérer une grande année. L'état sanitaire des raisins est parfait, avec une maturité comparable à celle de l'année 2002, l'acidité étant nettement plus faible qu'en 2008, mais largement suffisante pour garantir un excellent potentiel de vieillissement.

Les dégustations de vins clairs du printemps confirment la qualité des moûts. Les chardonnays sont riches et structurés, les pinots noirs amples et longs tandis que les pinots meuniers sont réellement exceptionnels avec beaucoup de droiture et de fruit. 2009 est bien le grand millésime espéré et associe maturité et précision.



Les vins sont vinifiés en foudre, sur lies, avec bâtonnage et sont assemblés pour produire la Cuvée n° 737. Si la récolte 2009 constitue l'ossature de la Cuvée, les vins de réserve, issus principalement de la récolte 2008 auxquels s'ajoute une partie de l'assemblage des Cuvées n° 735 et 736 conservés à cet effet, entrent pour 30% 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 43% de chardonnay, 27% de pinot noir et 30% de pinot meunier. La mise en bouteille, effectuée sans aucune filtration, produit 239.456 bouteilles, 9.672 magnums et 350 jéroboams.

Every year in Champagne non-vintage blends are created using wines of the same vintage from many different parcels, to which are added the vins de réserve, wines from previous vintages which have been kept in cuves for several years. At Jacquesson, we believe that what matters is that the best of each harvest is accentuated and celebrated, rather than denying that one year is different to the next.

Thus, we number our Cuvées, to date them and to highlight the distinct personality of each Cuvée.

In 2009 we experienced a very cold and dry winter. Spring was mild and we suffered no frost but did have a lot of rain which meant a considerable amount of mildew. Thankfully, this



was followed by a summer that was warm and dry, indeed at times very hot, and the weather at the end of the growing season was wonderful, allowing us to hope for a great vintage. Our grapes were picked in perfect condition, with levels of maturity comparable to 2002; the acidity was lower than 2008 but certainly high enough to allow the potential for long ageing.

Our tastings of the vins clairs in the following spring confirmed the potential of the new musts the previous year. The

Chardonnays were rich and structured, the Pinots Noirs full and long while the Pinots Meuniers were really exceptional with lots of precision and fruit. 2009 was, indeed, the great vintage we had hoped for, allying maturity and precision.

The wines were vinified in casks, on the lees, with regular bâtonnage and were blended to produce Cuvée n° 737. 2009 provides the backbone of the Cuvée; the reserve wines, comprising 30% of the final blend, come mainly from the great 2008 vintage to which we added some wines from the Cuvées n° 735 and 736 which we have kept back specially for this purpose. With Avize and Oiry in the Côte des Blancs, and Aÿ, Dizy and Hautvillers in the Grande Vallée de la Marne, our Cuvée consists entirely of Grands and Premiers Crus and comprises of 43% Chardonnay, 27% Pinot Noir and 30% Pinot Meunier. Cuvée n° 737 underwent no filtration at all. Total production was 239.456 bottles, 9,672 magnums and 350 jeroboams.



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