



Cuvée n°  
**744**

◇ **2016**, notre récolte à Ay, Dizy, Hautvillers (55%), Avize et Oiry (45%) : l'hiver et le printemps sont extrêmement pluvieux. D'abord douces, les températures baissent à partir de fin Février, avec de fortes gelées intervenant fin Avril. La fin du printemps est ensoleillée mais fraîche, mais l'été est à la fois très chaud et très sec. Nous débutons la cueillette le 19 Septembre pour la terminer le 6 Octobre, avec un arrêt intermédiaire de quelques jours pour tenir compte d'une maturité assez hétérogène. La récolte nous procure des raisins mûrs et parfaitement sains et les vins sont aromatiques et goûteux avec une mention particulière pour le Pinot noir, très réussi. Quelques vins de réserve complètent la Cuvée.

· 244.350 bouteilles,  
9.905 magnums et 300 jéroboams  
Dosage 0,75 gr/l



Cuvée n°  
**739**  
Dégorgement Tardif

◇ **2011**, un hiver glacial et arrosé, un printemps très chaud et sec, malgré quelques gelées, un été maussade mais une fin de saison beaucoup plus agréable. Les vins sont équilibrés, harmonieux et homogènes.

· 96 mois sur lies, sous liège,  
pour 14.574 Bouteilles et 711 magnums avant  
leur Dégorgement Tardif en Juin 2020  
Dosage 0,75 gr/l



**DIZY**  
Terres Rouges  
Récolte 2012

∞ *Bas de coteau peu pentu orienté est, sol brun rouge calcaire et profond sur limon crayeux. 12.000 pieds de pinot noir plantés sur 1ha33 en 1993 ; taille en cordon de royat permanent.*

◇ **2012**, l'hiver est froid et long, le printemps et le début de l'été sont très pluvieux et on observe de fortes attaques de mildiou. Mais la fin de saison superbe permet une vendange de petit rendement et d'une qualité remarquable.

Raisins cueillis le 30 Septembre 2012,  
11°1 alc. , 8,1 gr/l acidité.

· 2.572 bouteilles et 154 magnums  
Dosage 0 gr/l



**DIZY**  
Terres Rouges  
Récolte 2013

◇ **2013**, l'hiver est très froid et neigeux, le printemps et le début de l'été restent froids et humides, générant coulure et millerandage et retardant floraison et maturité. Août et Septembre sont plus chauds et plus secs permettant une vendange tardive mais très belle.

Raisins cueillis le 9 Octobre 2013,  
10°9 alc. , 8,9 gr/l acidité.

· 10.512 bouteilles et 584 magnums  
Dosage 0,75 gr/l

# LE PROGRAMME 2021

CHAMPAGNE JACQUESSON  
68 rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY  
Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11  
info@champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE  
**JACQUESSON**  
— FAMILLE CHIQUET —