

CHAMPAGNE JACQUESSON

LE PROGRAMME



Cuvée n°

◆ 2011, un hiver glacial et arrosé, un printemps très chaud et sec, malgré quelques gelées, un début d'été maussade, mais une fin de saison beaucoup plus agréable. Les vins sont équilibrés, harmonieux et homogènes. L'assemblage comprend 57% de chardonnay, 21% de pinot noir et 22% de pinot meunier. Les vins de réserve comptent pour 31%.
◇ 264.292 bouteilles, 10.250 magnums et 304 jéroboams.



Cuvée n° 735

▷ 14.704 bouteilles et 758 magnums sont conservés sur lattes jusqu'à un Dégorgement Tardif intervenu en Novembre 2015.

◆ 2007, l'hiver et le printemps sont doux et pluvieux, l'été froid et nuageux mais le beau temps s'installe à partir du 25 Août. Les chardonnays sont fins, complexes et minéraux, les pinots plus hétérogènes. L'assemblage comprend 47% de chardonnay, 33% de pinot noir et 20% de pinot meunier. Les vins de réserve comptent pour 27%.



DIZY - Corne Bautray / Récolte 2007

▷ Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha en 1960 ; taille chablis.

◆ 2007, l'hiver et le printemps sont doux et pluvieux, l'été froid et nuageux mais le beau temps s'installe à partir du 25 Août.

Raisins cueillis le 9 Septembre 2007, 10°8 alc., 8,2 gr/l acidité.

◇ 5.160 bouteilles et 300 magnums. Mise en bouteille le 27 Juin 2008. Dégorgement en Janvier 2016.



DIZY - Terres Rouges / Récolte 2009 - Rosé

▷ Bas de coteau peu pentu orienté est, sol brun rouge calcaire et profond sur limons crayeux.

◆ 2009, un hiver sec et très froid, un printemps doux et pluvieux mais surtout un été chaud et ensoleillé qui se poursuit au-delà des vendanges. Egrappage & foulage pour toute la récolte, suivis d'une courte macération pour la moitié des raisins et d'un simple écoulage pour l'autre partie.

Raisins cueillis le 19 Septembre 2009, 11°7 alc., 6,5 gr/l acidité.

◇ 8.896 bouteilles et 300 magnums. Mise en bouteille le 18 Juin 2010. Dégorgement en Janvier 2016.



AVIZE 2000

◆ Jusqu'à la fin Juin, la température moyenne est la plus élevée depuis 1956. Juillet et Août sont plutôt froids et très orageux mais le temps redevient beau fin Août. La récolte est homogène, saine et mûre. Terroirs de la Côte des Blancs, 100% chardonnay.

◇ 1.464 bouteilles et 194 magnums dégorgés en Janvier 2016.



Millésime 2000

◆ Jusqu'à la fin Juin, la température moyenne est la plus élevée depuis 1956. Juillet et Août sont plutôt froids et très orageux mais le temps redevient beau fin Août. La récolte est homogène, saine et mûre. Terroirs de la Grande Vallée de la Marne, de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. 50% chardonnay, 50% pinot noir.

◇ 1.460 bouteilles et 114 magnums dégorgés en Janvier 2016.