

CHAMPAGNE JACQUESSON

IL PROGRAMMA

2015



Cuvée n° 738

◆ 2010, un'annata piuttosto difficile, l'inverno e la primavera sono freddi e secchi, l'inizio estate abbastanza bello, l'ultima parte della stagione più fresca e bagnata. Dopo un'accurata selezione delle uve la raccolta è comunque corretta e produce vini eleganti, fini e freschi, soprattutto quelli a base chardonnay. Assemblaggio composto dal 61% di chardonnay, 18% di pinot noir e 21% di pinot meunier. I vini di riserva ammontano al 33%.

◇ 254.774 bottiglie, 9.981 magnum e 300 jéroboam.



Cuvée n° 739

◆ 2011, un inverno glaciale e bagnato, una primavera molto calda e secca, malgrado alcune gelate, un inizio d'estate uggioso seguito da un finale di stagione molto più piacevole. I vini risultano equilibrati, armoniosi ed omogenei. Assemblaggio composto dal 57% di chardonnay, 21% di pinot noir e 22% di pinot meunier. I vini di riserva ammontano al 31%.

◇ 264.292 bottiglie, 10.250 magnum e 304 jéroboam.



Cuvée n° 734 **Dégorgement Tardif**

▷ Più di 7 anni sui lieviti per queste 15.435 bottiglie e 757 magnums prima della loro sboccatura tardiva effettuata nell'Ottobre 2014.

◆ 2006, un inverno freddo e innevato, una primavera dolce ma burrascosa, un inizio estate torrido che finisce freddo e piovoso. Grande selezione delle uve con chardonnay molto fini e pinot potenti e vinosi. Assemblaggio composto dal 54% di chardonnay, 20% di pinot noir e 26% di pinot meunier. I vini di riserva ammontano al 27%.



DIZY - Corne Bautray / Récolte 2005

▷ Parcella di alta fascia collinare, scoscesa e orientata a sud-ovest; terreno argilloso ricco di pietre di fiume su strato gessoso; 9.000 viti di chardonnay impiantate su 1 ha nel 1960, sistema di allevamento chablis.

◆ 2005, un inverno freddo e secco, una primavera tranquilla e mite, un'estate calda e umida con un finale di stagione molto bello. Grappoli raccolti il 22 Settembre 2005, 11,3° di alcol, 7,2 gr/litro di acidità.

◇ 4.912 bottiglie e 300 magnum imbottigliati il 20 Giugno 2006. Sboccatura a Febbraio 2015.



AVIZE - Champ Caïn / Récolte 2005

▷ Parcella di bassa fascia collinare orientata a sud; terreno calcareo-argilloso-limoso, ricco di ghiaia di gesso su substrato gessoso; 12.000 viti di chardonnay impiantate su 1,30 ha nel 1962; sistema di allevamento chablis.

◆ 2005, un inverno freddo e secco, una primavera tranquilla e mite, un'estate calda e umida con un finale di stagione molto bello. Grappoli raccolti il 20 Settembre 2005, 10,7° di alcol, 7 gr/litro di acidità.

◇ 9.544 bottiglie e 500 magnum imbottigliati il 18 Maggio 2006. Sboccatura a Febbraio 2015.



Aÿ - Vauzelle Terme / Récolte 2005

▷ Parcella a mezza costa orientata a sud; terreno calcareo, di formazione alluvionale, su substrato formato da blocchi gessosi; 2.500 viti di pinot noir impiantate su 0,3 ha nel 1980; sistema di allevamento cordone speronato permanente.

◆ 2005, un inverno freddo e secco, una primavera tranquilla e mite, un'estate calda e umida con un finale di stagione molto bello. Grappoli raccolti il 23 Settembre 2005, 10,9° di alcol, 6,4 gr/litro di acidità.

◇ 2.296 bottiglie e 200 magnum imbottigliati il 20 Giugno 2006. Sboccatura a Febbraio 2015.