Cuvée n°
744

◊ **2016**. La nostra vendemmia di Aÿ, Dizy, Hautvillers (55%), Avize e Oiry (45%): l'inverno e la primavera sono estremamente piovosi. Le temperature, inizialmente miti, si abbassano a partire da fine febbraio, con forti gelate fino alla fine di aprile. L'ultima parte della primavera è soleggiata ma fresca, mentre l'estate è molto calda e secca. La vendemmia è iniziata il 19 settembre ed è terminata il 6 ottobre, con una pausa intermedia di qualche giorno dovuta ad una maturità parecchio eterogenea. Alla raccolta, le uve sono mature e perfettamente sane; i vini sono aromatici e gustosi, con una menzione particolare per i Pinot noir, veramente ottimi. L'assemblaggio è completato con "vins de réserve".

· Prodotte 244.350 bottiglie, 9.905 magnum e 300 jéroboam.
Dosage 0.75 gr/l.

Cuvée n°
739
Dégorgement Tardif

◊ **2011**, Un inverno gelido con piogge sparse, una primavera calda e secca malgrado qualche gelata, un'estate nuvolosa ma con un finale di stagione molto più gradevole. I vini sono equilibrati, armoniosi ed omogenei.

· 96 mesi in bottiglia sui lieviti per una produzione di 14.574 bottiglie e 711 magnum con sboccatura tardiva effettuata a giugno 2020.
Dosage 0.75 gr/l.

DIZY
Terres Rouges
Récolte 2012

∞ Parcella di bassa fascia collinare, poco ripida e orientata ad est; terreno color bruno/rossastro, calcareo e profondo su limo gessoso.
12.000 viti di Pinot noir piantate su 1,33 ettari nel 1993, potatura a cordone speronato.

◊ **2012.** L'inverno è freddo e lungo, la primavera e l'inizio dell'estate sono molto piovosi e si osservano forti attacchi di peronospora, ma il perfetto fine stagione consente una vendemmia con bassa resa di eccellente qualità.

Uve colte il 30 settembre 2012, 11°1 alc., 8,1 gr/l. di acidità.

. 2.572 bottiglie e 154 magnum.
Dosage 0 gr/l.

DIZY
Terres Rouges
Récolte 2013

◊ **2013.** L'inverno è freddo e nevoso, la primavera e inizio estate restano freddi e umidi, generando colatura e acinellatura, ritardando la fioritura e la maturità. Agosto e settembre sono più caldi e secchi e consentono una vendemmia tardiva ma molto bella.

Uve colte il 9 ottobre 2013, 10°9 alc., 8,9 gr/l. di acidità.

. 10.512 bottiglie e 584 magnum.
Dosage 0,75 gr/l.

IL PROGRAMMA 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