Cuvée n°
744

Cuvée n°
739
Dégorgement Tardif

DIZY
Terres Rouges
Récolte 2012

DIZY
Terres Rouges
Récolte 2013

◊ 特級・1級格付けのアイ、ディジー、オーヴィレイ（3カ村で全体の 55%）、アヴィズ、オワリー（2カ村で全体の 45%）の畑から。
ベースとなる収穫年は 2016 年。冬の始まりは穏やかな天候に恵まれたが、2 月の初めから気温が下がり湿度が高く、4 月後半には深刻な霜害に見舞われた。しかし、春が終わる頃には低温だが日照に恵まれ、夏は非常に暑く乾燥した天候となった。収穫は 9 月 19 日から始まり、区画毎に葡萄の熟度を完璧に見定めながら収穫を断続的に進め、10 月 6 日 まで続いた。葡萄は健全に熟し、とりわけピノ・ノワールが素晴らしい出来となった。ヴァン・ド・レゼルヴとして、複数のワインをブレンド。

生産量：ブテイユ 244,350 本
マグナム 9,905 本
ジェロボアム 300 本
ドザージュ： 0.75gr/l

◊ ベースとなる収穫年は 2011 年。厳寒・多湿の冬に続いて、遅霜にも見舞われたが、とても暖かく乾燥した春を迎え葡萄は順調に生育した。夏の前半は一転して天候に恵まれない日が続いたが、後半には晴天が戻った。バランスが見事で調和が取れた高品質なワインとなった。

Cuvée n° 739 を瓶詰後、ブテイユ 14,574 本とマグナム 711 本を別途寝かせ、
澱とともに 96 カ月間もの長い瓶内熟成を
経て、2020 年 6 月に澱抜きされた。
ドザージュ： 0.75gr/l

∞ 東向きの緩やかな斜面下部にある畑。白亜質と泥土の地層上に、石灰岩が混じる赤褐色の深い粘土土壌。

◊ **201**2 年：この年の冬は厳しい寒さが長く続き、春から初夏にかけても多湿でベト病やカビの害が発生したが、葡萄の成育期を迎えてからは好天に恵まれ、最終的には小粒で極めて質の高い葡萄が収穫できた。

収穫日 2012 年 9 月 30 日
潜在アルコール濃度 11.1% 酸度 8.1gr/l
生産量： ブテイユ 2,572 本
瓶詰日： 2013 年 6 月 27 日
マグナム 154 本
デゴルジュマン： 2021 年 2 月

◊ 2013 年：冬は厳しい寒さで雪も多く、春から初夏にかけても低温多湿の気候が続き、葡萄の花ぶるいや結実不良が見られ、開花や成熟の遅れをもたらした。8月以降、気候は一転して暑く乾燥し、葡萄はゆっくりと熟し収穫は遅くなったが、素晴らしい出来となった。

収穫日 2013 年 10 月 8 日
潜在アルコール濃度 10.9% 酸度 8.9gr/l

生産量： ブテイユ 10,512 本
瓶詰日： 2014 年 7 月 9 日
マグナム 584 本
デゴルジュマン： 2021 年 2 月

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