



Cuvée n°
747

◇ **2019**, la nostra raccolta nei comuni di Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (75%), Avize e Oiry (25%) : inverno mite e poco piovoso, primavera marcata da tre episodi di gelate intense con danni principalmente sullo chardonnay e dunque una cuvée a predominanza pinots. Estate asciutta con episodi di canicola e conseguenti scottature dei grappoli. La vendemmia inizia il 12 settembre e termina il 22, di qualità eccezionale con rese moderate. I vini sono strutturati, equilibrati, densi e complessi. Risultato anche di una viticoltura rispettosa del suolo e della pianta al servizio della diversità parcellare. Vinificazione ed affinamento in botti di legno sui lieviti, senza alcuna filtrazione né chiarifica.

186.372 bottiglie / 9.002 magnums / 400 jéroboams
Dosaggio : 1,5 gr/l



Cuvée n°
742
Dégorgement Tardif

◇ **2014**, la nostra raccolta nei comuni di Aÿ, Dizy, Hautvillers (59%), Avize e Oiry (41%) : inverno piovoso ed eccezionalmente mite, primavera calda ed asciutta, luglio ed agosto freschi e molto umidi. Il mese di settembre caldo, asciutto e soleggiato, con il risultato di una bella maturità delle uve. La vendemmia si svolge dal 15 al 25 settembre. Nell'assemblaggio gli Chardonnay sono dominanti, gli equilibri tra alcool ed acidità sono eccellenti. I vini sono salini, delicati e dotati di vinosità salivante. Risultato anche di una viticoltura rispettosa del suolo e della pianta al servizio della diversità parcellare. Vinificazione ed affinamento in botti di legno sui lieviti senza alcuna filtrazione né chiarifica.

96 mesi sui lieviti, in bottiglie tappate sughero
per 17.980 bottiglie / 900 magnums.
Sboccatura : aprile 2023
Dosaggio : 0,5 gr/l



DIZY
Terres Rouges
Récolte 2015

Parte bassa di una collina orientata ad est, suolo rosso bruno calcareo e profondo su limo gessoso. 12.000 ceppi di pinot nero impiantati su 1,33 ettari nel 1993 ; potatura a cordone speronato permanente.

◇ **2015**, inverno e parte della primavera miti e piovosi. Segue un periodo di siccità e caldo estremo fino alla metà di agosto. Fine stagione con periodi alterni di abbassamento delle temperature e caldo asciutto. La vendemmia è molto omogenea e produce uve perfettamente mature, sane e ben equilibrate. Vini complessi, generosi e molto dinamici. Una viticoltura rispettosa del suolo e della pianta al servizio della diversità parcellare. Vinificazione ed affinamento in botti di legno sui lieviti senza alcuna filtrazione né chiarifica.

Uve raccolte il 15 settembre 2015, 11,40 vol alc, 7,1 gr/l acidità.
10.462 bottiglie / 509 magnums
Sboccatura : marzo 2023
Dosaggio : 0 gr/l

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— DEPUIS 1798 —

PROGRAMMA 2024