

CHAMPAGNE JACQUESSON

— DEPUIS 1798 —

PROGRAMME 2025



Cuvée n°

748

＜キュヴェ748：キュヴェ728から始まって20リリース目の記念すべき700s＞

全体の76％は2020年ヴィンテージの葡萄から。（アイ、ディジー、オー・ヴィレイ、シャンピオン：55％、アヴィーズ、オワリー：45％）

2020年は、冬は温暖で非常に雨が多かったが、春は晴天が続き雨も少なく、非常に良い成育となった。その後、6月に嵐が発生し、9月末まで雨が殆ど降らない天候となった。8月26日から9月10日までという早めの収穫となったが、葡萄は素晴らしい熟度と見事なバランスを保ってくれた。区画ごとのテロワールの個性を尊重するため、葡萄木と土壌に対する化学的アプローチは一切行わない。

醸造と熟成は樽で行い、濾過や清澄は行わない。

全体の24％に、747 743及び741からなるリザーヴワインを加えたが、シャルドネがこのブレンドの大半を占めることになった。

ブティュー170,320本／マグナム8,850本／ジェロボーム400本
ドザージュ：2 gr/L



Cuvée n°

743

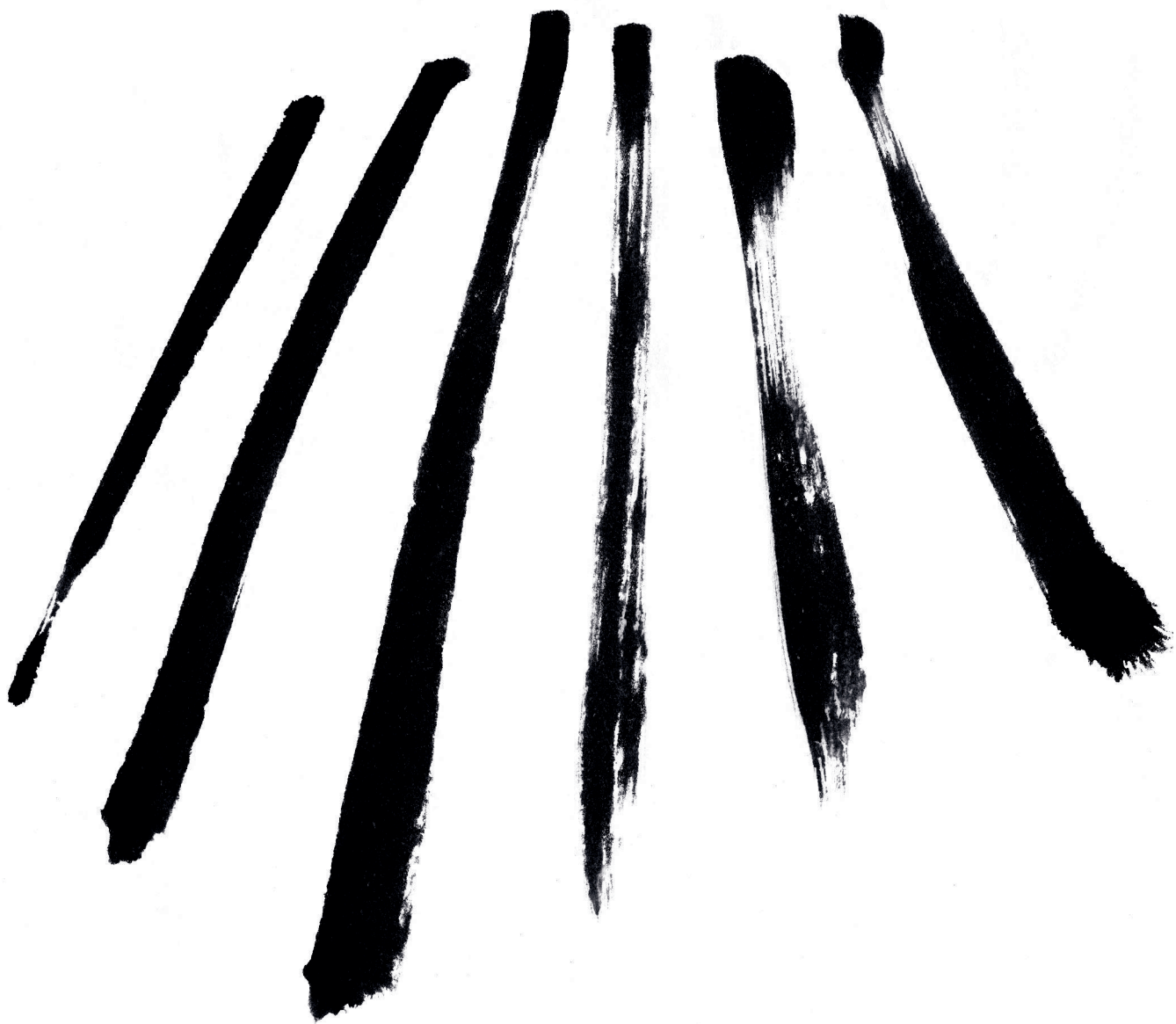
Dégorgement Tardif

＜キュヴェ743DT：キュヴェ733DTから始まって10リリース目の記念すべき700DTs＞

全体の79％は2015年ヴィンテージの葡萄から。（アイ、ディジー、オーヴィレイ、シャンピオン：60％、アヴィーズ、オワリー：40％）2015年は、冬と春の大半は温暖で雨がかった。夏以降は雨が非常に少なく猛暑が8月中旬まで続いた。その後は、雨の降る寒い日と、乾燥した暑い日が交互に訪れ、収穫の日を迎えた。収穫は9月10日から30日にかけて行われた。2015年は、病害のない健全な房をつけた、充分な収穫量のある年。完熟しつつ十分な酸も併せ持つ、バランスに優れた見事な葡萄が収穫された。全体の21％は、742 735のリザーヴワインを加えた743は、ピノのエスプリが輝く出来となった。

澱とともに89カ月の熟成

ブティュー19,900本 / マグナム1,009本
ドザージュ：0 gr/L
2024年3月のデゴルジュマン



2014：年：冬は雨が多く例外的に温暖となり、春は暑く非常に乾燥し、7月と8月は涼しく非常に雨がかった。9月は暑く、乾燥し、晴天に恵まれた。葡萄の糖度と酸度のバランスは素晴らしく、収穫時に少し選果が必要だったものの、葡萄は健全だった。



DIZY
Terres Rouges
Récolte 2014

東向きのなだらかな斜面の低部、赤色を帯びた石灰質ローム土壌の厚い表土を持つ。1993年に植えられた12,000本のピノ・ノワールをもつ1.33haの畑。剪定はコルドン・ド・ロワイヤ。

2014年9月20日収穫、10.90%vol、酸度8.1gr/L
ブティュー2,504本 / マグナム154本
ドザージュ：0 gr/L
2023年3月のデゴルジュマン



AVIZE
Champ Caïn
Récolte 2014

南向きの丘の斜面下部、カンパニア紀チョーク土壌の底土の上に砂利混じりの粘土質ローム土壌の表土を持つ。1962年植えられた12,000本のシャルドネを持つ1.3haの畑。剪定はコルドン・シャブリ。

2014年9月22日収穫、アルコール11.00％、酸度6.9gr/L。
ブティュー11,328本 / マグナム406本
ドザージュ：0 gr/L
2024年1月のデゴルジュマン



DIZY
Corne Bautray
Récolte 2014

南西向きの斜面の頂上部に位置し、カンパニア紀チョーク土壌の底土の上に小石混じりの粘土土壌の表土を持つ。1960年に植えられた9,000本のシャルドネをもつ1haの畑。剪定はコルドン・シャブリ。

2014年10月2日収穫、アルコール12.30％、酸度6.3gr/L。
ブティュー5,680本 / マグナム300本
ドザージュ：0.5 gr/L
2024年2月のデゴルジュマン