

Dégorgement Tardif

C H A M P A G N E
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

L'intérêt d'un dégorgement tardif appliqué à des vins âgés de plus de 15 ans est remarquable : la prolongation de la phase de maturation sur lies avant dégorgement fait apparaître des arômes tertiaires qui se conjuguent harmonieusement à la fraîcheur conservée grâce à un vieillissement dans un milieu peu oxydatif et cette combinaison procure des sensations inoubliables.

Nous vous entraînons aujourd'hui dans une découverte de la vinothèque de la Maison au moyen d'une sélection considérablement élargie : 3 récoltes devenues légendaires, 2 à 3 vins différents par récolte.

There is a certain fascination in opening late disgorged wines that were bottled more than fifteen years ago. Prolonging the period of maturing the wine on its lees in the bottle before disgorgement brings out tertiary aromas which harmonise beautifully with a freshness that is conserved thanks to ageing in an oxygen-free environment; this combination can provide an unforgettable tasting experience.

We are offering you the chance to dip in to our wine library and sample a wide range of the House's wine history: 3 vintages which have passed in to legend, two or three wines from each vintage.

1988

Premier millésime d'une trilogie exceptionnelle. Une météo assez médiocre pendant l'année, mais une vendange ensoleillée. Des vins complexes, purs et élégants soutenus par une très belle acidité.

The first in an exceptional trilogy of vintages. Mediocre weather during the growing year but a sun-drenched harvest. The wines are pure, complex and elegant, underpinned by a lovely acidity.

Millésime

600 bouteilles

Terroirs de la Grande Vallée de la Marne, de la Côte des Blancs, des Vallées de la Marne et de l'Ardre
37% chardonnay, 21% pinot noir,
42% pinot meunier

Grand Vin Signature

720 bouteilles et 24 magnums

Terroirs de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs
50% chardonnay, 50% pinot noir



1989

De très fortes gelées de printemps, puis le froid pendant la fleur qui apporte coulure et millerandage. Un été très chaud et ensoleillé génère une vendange précoce, mûre et de faible acidité. Les vins sont amples, opulents et très aromatiques.

Bad frosts in spring, then a cold snap during flowering which caused coulure and millerandage. A very hot and sunny summer brought on an early, ripe harvest of low acidity. The wines are ample, opulent and very aromatic.

Millésime

240 bouteilles et 48 magnums

Terroirs de la Grande Vallée de la Marne, de la Côte des Blancs et de la Vallée de l'Ardre
47% chardonnay, 18% pinot noir,
35% pinot meunier

Grand Vin Signature

300 bouteilles et 36 magnums

Terroirs de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs
50% chardonnay, 50% pinot noir

Avize Grand Cru

300 bouteilles et 120 magnums

Terroir de la Côte des Blancs
100% chardonnay

1990

Les gelées de printemps, puis la coulure pendant la fleur modèrent un rendement qui aurait pu être trop élevé. Une vendange idéalement ensoleillée conclue une seconde partie d'année chaude et généralement sèche. Des vins dont l'opulence et la complexité sont équilibrées par une grande fraîcheur.

Spring frosts and coulure during flowering reduced what would have been a sizeable crop. Ideal sunny conditions during harvest completed a summer which was hot and mostly dry. The wines have an opulence and complexity which is offset by terrific freshness.

Millésime

300 bouteilles et 60 magnums

Terroirs de la Grande Vallée de la Marne, de la Côte des Blancs et de la Vallée de l'Ardre
47% chardonnay, 20% pinot noir,
33% pinot meunier

Grand Vin Signature

420 bouteilles et 36 magnums

Terroirs de la Grande Vallée de la Marne, de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs
50% chardonnay, 50% pinot noir

Avize Grand Cru

480 bouteilles et 48 magnums

Terroir de la Côte des Blancs
100% chardonnay

Dégorgements Tardifs : Saison 2008/2009