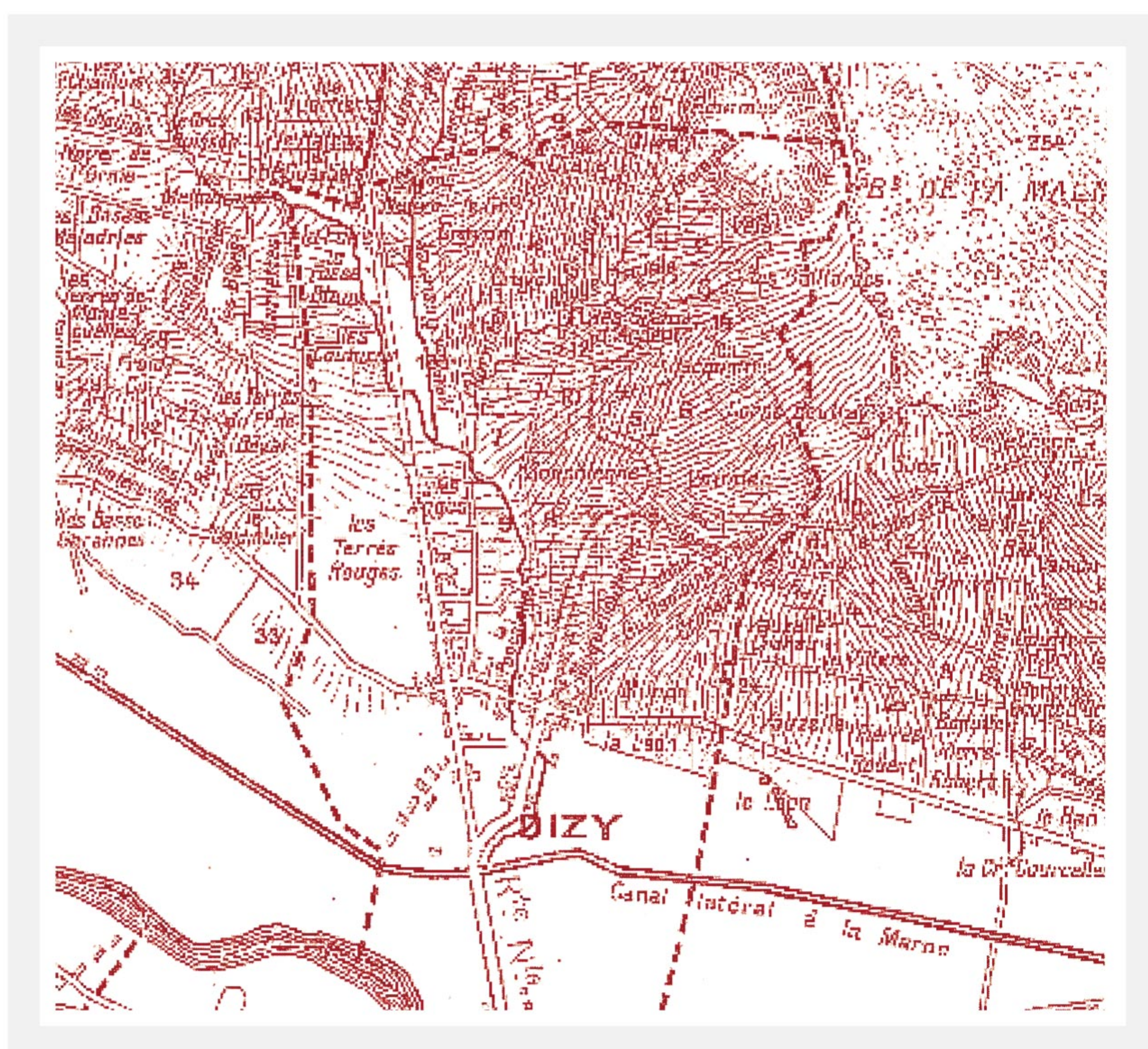


DIZY - Terres Rouges

Rosé - Récolte 2004



CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Sur un replat en bas du coteau de **Dizy**, la Maison exploite au lieu-dit **Terres Rouges** un vignoble de plus de 6 hectares, planté pour moitié en Pinot Noir et pour moitié en Pinot Meunier. Le sol brun rouge calcaire reposant sur des limons crayeux a donné naissance à la dénomination du secteur. Les sols sont profonds, peu caillouteux, bien drainés et bénéficient d'une bonne réserve hydrique. L'enracinement subissant peu de contraintes, la vigne peut descendre puiser l'eau et les minéraux en profondeur.

A l'opposé de 2003, la climatologie de **2004** est plutôt calme. Un hiver frais sans excès, suivi d'un printemps plutôt doux, avec des précipitations modérées. Juillet est assez beau mais août est frais et très pluvieux. Un mois de septembre chaud et sec permet d'aborder la cueillette dans des conditions très favorables. Malgré de fortes attaques d'oïdium dans certains secteurs de Chardonnays, la récolte est globalement très abondante en raison d'un poids de grappe élevé. La viticulture traditionnaliste de la Maison, toute orientée vers la maîtrise des rendements, montre ici son bien fondé.

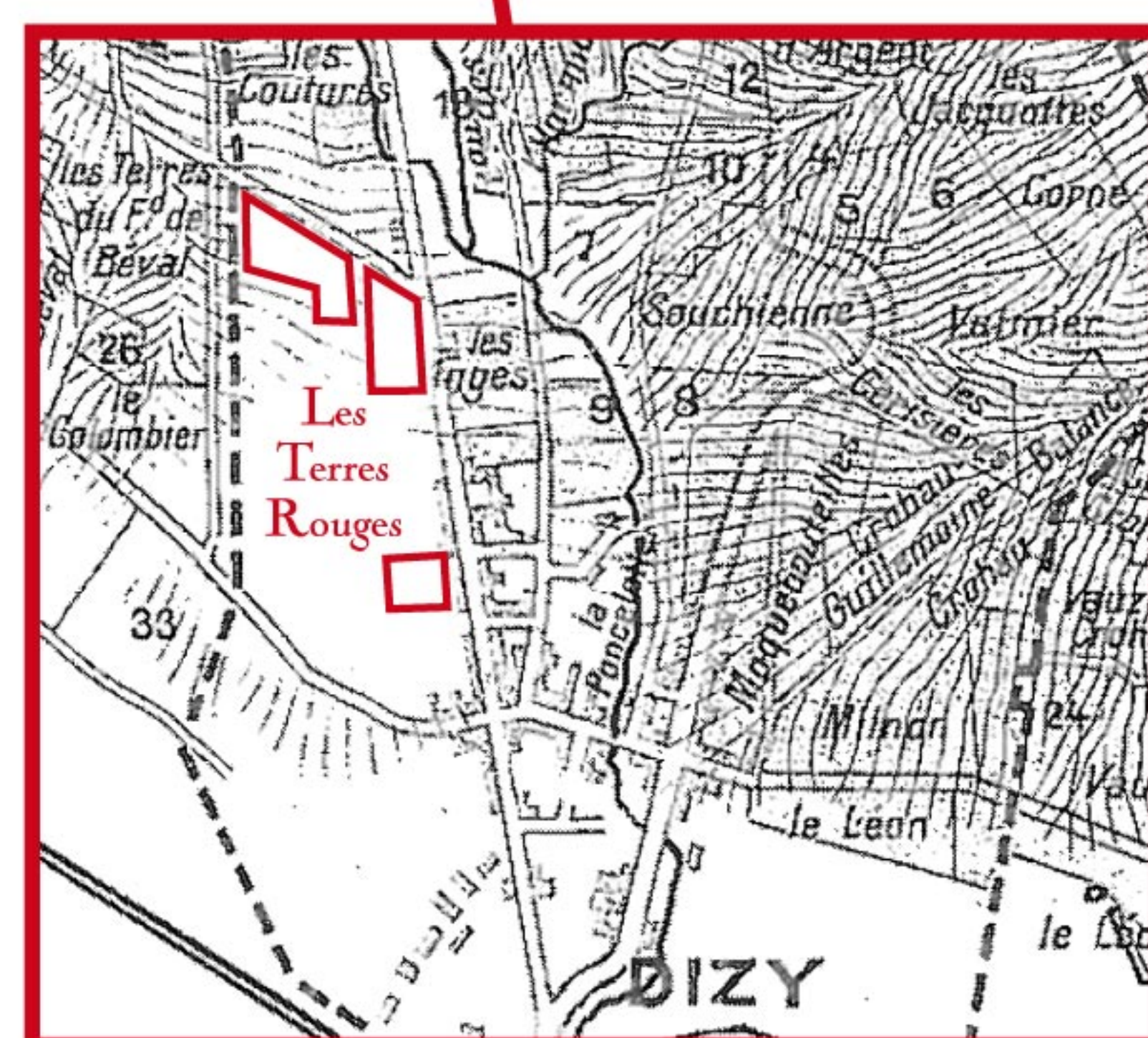
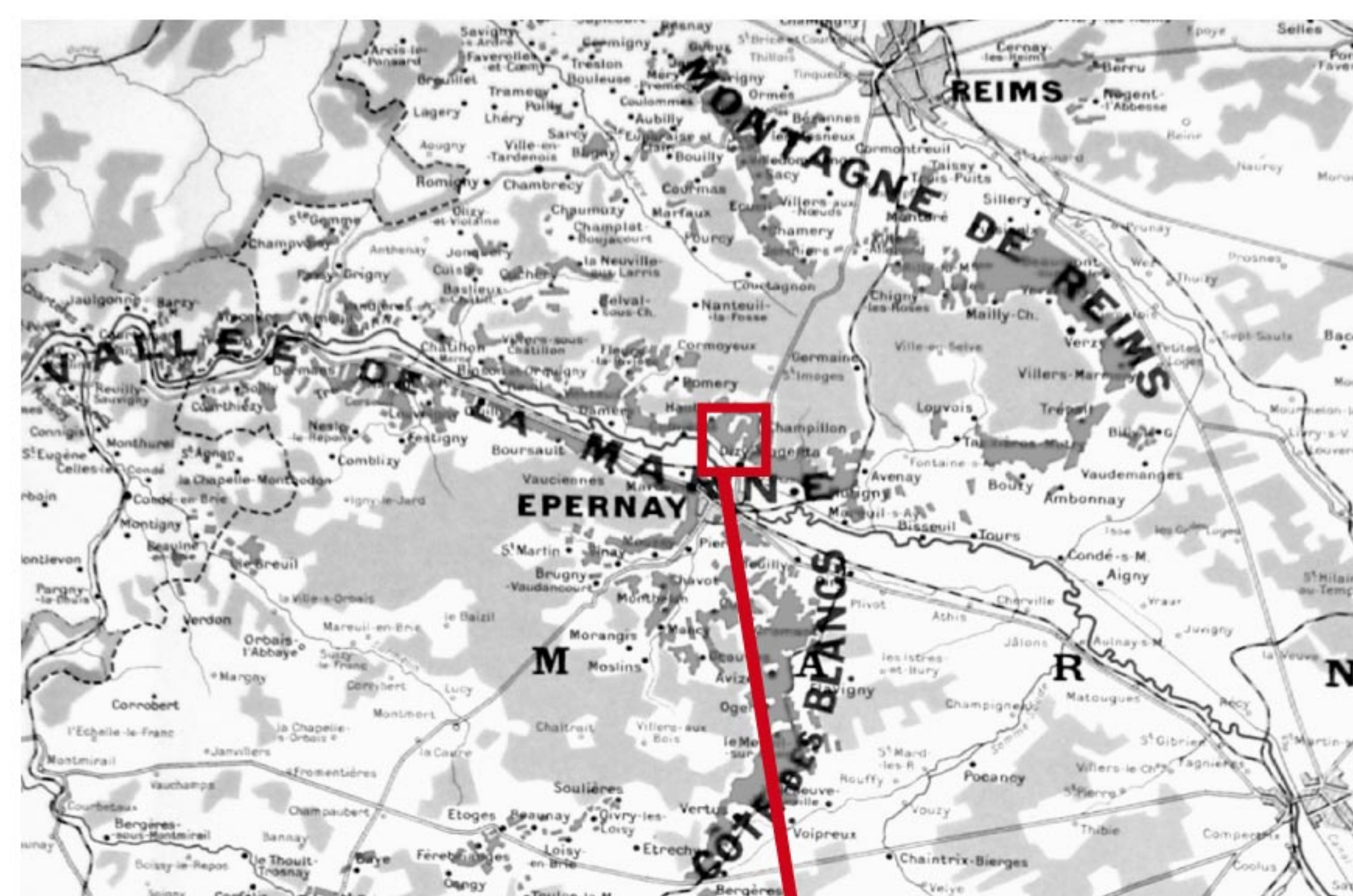
Les deux parcelles du lieu-dit déjà utilisées en 2003 sont encore mises à contribution : l'une au sud-est, plantée en 1971 en Pinot Meunier, l'autre au nord-ouest, plantée en 1993 en pinot noir. La cueillette, qui s'effectue le 25 septembre, nous procure des raisins très sains et bien mûrs.

Après égrappage, les raisins (71% Pinot Meunier et 29% Pinot Noir) macèrent une trentaine d'heures avant la saignée. La couleur obtenue est nettement moins soutenue qu'en 2003 et le moût titre 10°3 pour une acidité de 6,4 gr/l.

Terres Rouges Rosé 2004 est vinifié en foudres et mis en bouteille le 13 mai 2005. 4.520 bouteilles sont produites.

DIZY - Terres Rouges

Rosé - Récolte 2004



The *lieu-dit* of **Terres Rouges** can be found on a shelf located on the lower slopes of the Premier Cru vignoble of **Dizy** where Jacquesson farms more than 6 hectares, half of them planted to Pinot Noir, half to Pinot Meunier. **Terres Rouges** (Red Earth), so called for its reddish-brown calcareous soil lying on chalky silt deposits, has deep, lightly stony and well drained terrain which benefits from good hydrous reserves. The vine takes root easily, and can find water and minerals deep in the sub-soil.

After the extremes of 2003, the weather in **2004** was rather calmer. Winter was coldish without any real harsh temperatures, and was followed by a mild spring, with only moderate rainfall. July was fine but August was cool and very wet. A hot and dry September meant that picking could take place under the best of circumstances. Despite some severe cases of oidium in the Chardonnays in certain areas, the vintage was abundant in Champagne thanks to higher yields. The traditionalist viticulture practised at Jacquesson, focused as it is on the sensible management of yields, showed its worth this year.

The two parcels of **Terres Rouges** used in 2003 were again chosen this year : one in the south-east planted in 1971 to Pinot Meunier, the other in the north-west, planted to Pinot Noir in 1993. Picking took place on 25th September and the grapes were very healthy and nicely mature. After destemming, the grapes (71% Pinot Meunier and 29% Pinot Noir) were macerated for thirty hours before the wine was drawn off. The colour of the resulting juice was much lighter than in 2003 and the must was measured at 10.3 degrees of potential alcohol and with an acidity of 6.4 gr/l.

Terres Rouges Rosé 2004 was vinified in oak foudres and was bottled on 13th May 2005. 4.520 bottles were produced.