

CHAMPAGNE JACQUESSON

LE PROGRAMME

2015



Cuvée n° 738 - キュヴェ 738

◆2010年: やや難しい年。冬と春は乾燥して寒く、夏の前半は天候に恵まれたが、後半は涼しく雨も降った。厳しい選果によって、最終的には非常に健全で完璧な状態の葡萄を収穫できた。とりわけシャルドネは素晴らしい品質となり、繊細でエレガント、フレッシュなワインになった。シャルドネ61% ピノ・ノワール18% ピノ・ムニエ21% ヴァン・ド・レゼルヴ 全体の33%
◇生産量: ブテイユ 254,774 本 マグナム 9,981 本 ジェロボアム 300 本



Cuvée n° 739 - キュヴェ 739

◆2011年: 雨が多く寒さが厳しい冬に続いて、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。シャルドネ57% ピノ・ノワール21% ピノ・ムニエ22% ヴァン・ド・レゼルヴ 全体の31%
◇生産量: ブテイユ 264,292 本 マグナム 10,250 本 ジェロボアム 304 本



Cuvée n° 734 Dégorgement Tardif - キュヴェ 734 デゴルジュマン・タルディフ

▷ 澱とともに7年間もの長い瓶内熟成を経て、2014年10月に澱抜きされ、2015年秋にリリース。
◆2006年: 冬は降雪もあり寒さが厳しく、春は雷雨に見舞われることもあったが、概ね暖かく穏やかな天候に恵まれた。夏は酷暑で始まったが、後半になると冷涼で雨がちな天候に変わった。厳しい選果が求められたが、最終的に極めて繊細なシャルドネと力強く芳香豊かなピノ・ノワールのワインとなった。シャルドネ54% ピノ・ノワール20% ピノ・ムニエ26% ヴァン・ド・レゼルヴ 全体の27%
◇生産量: ブテイユ 15,435 本 マグナム 757 本



DIZY - Corne Bautray / Récolte 2005 - ディジー コルヌ・ポートレイ2005

▷ 南西向きの急斜面上部にある畑。白亜紀のチョーク岩を基岩とし、表土には珪質岩の小石が混じる粘土質土壌が覆う。1960年、僅か1ヘクタールの畑に9,000本の葡萄木を植樹。タイユ・シャブリ式で仕立てられたシャルドネ種。
◆2005年: 冬は寒さが厳しく乾燥し、春は暖かく穏やかな天候が続いた。夏も暑く湿度が高い日が多かったが、後半になると夏の終わりらしい爽やかな好天に恵まれた。収穫日: 2005年9月22日 潜在アルコール濃度: 11.3% 酸度: 7.2gr/l
◇生産量: ブテイユ 4,912 本 マグナム 300 本 瓶詰: 2006年6月20日 澱抜き: 2015年2月



AVIZE - Champ Caïn / Récolte 2005 - アヴィズ シャン・カン2005

▷ 真南向きの斜面下にある畑。白亜紀のチョーク岩を基岩とし、砂や泥土を含むアルジロ・カルケール(粘土石灰質)に石灰岩の砂利が混じる土壌。1962年、僅か1.3ヘクタールの畑に12,000本の葡萄木を植樹。タイユ・シャブリ式で仕立てられたシャルドネ種。
◆2005年: 冬は寒さが厳しく乾燥し、春は暖かく穏やかな天候が続いた。夏も暑く湿度が高い日が多かったが、後半になると夏の終わりらしい爽やかな好天に恵まれた。収穫日: 2005年9月20日 潜在アルコール濃度: 10.7% 酸度: 7.0gr/l
◇生産量: ブテイユ 9,544 本 マグナム 500 本 瓶詰: 2006年5月18日 澱抜き: 2015年2月



Aÿ - Vauzelle Terme / Récolte 2005 - アイ ヴォーゼル・テルム2005

▷ 真南向きの急斜面中腹部にある畑。白亜紀のチョーク岩を基岩とし、石灰質を多く含む沖積土壌で覆われる土地。1980年、僅か0.3ヘクタールの畑に2,500本の葡萄木を植樹。コルドン・ドウ・ロワイヤ・パーマメント式で仕立てられたピノ・ノワール種。
◆2005年: 冬は寒さが厳しく乾燥し、春は暖かく穏やかな天候が続いた。夏も暑く湿度が高い日が多かったが、後半になると夏の終わりらしい爽やかな好天に恵まれた。収穫日: 2005年9月23日 潜在アルコール濃度: 10.9% 酸度: 6.4gr/l
◇生産量: ブテイユ 2,296 本 マグナム 200 本 瓶詰: 2006年6月20日 澱抜き: 2015年2月