

CHAMPAGNE JACQUESSON

IL PROGRAMMA

2016



Cuvée n° 739

◆2011, un inverno glaciale e bagnato, una primavera molto calda e secca, malgrado alcune gelate, un inizio d'estate uggioso seguito da un finale di stagione molto più piacevole. I vini risultano equilibrati, armoniosi ed omogenei. Assemblaggio composto dal 57% di chardonnay, 21% di pinot noir e 22% di pinot meunier. I vini di riserva ammontano al 31%.

◇ 264.292 bottiglie, 10.250 magnum e 304 jéroboam.



Cuvée n° 735 **Dégorgement Tardif**

▷ 14.704 bottiglie e 758 magnum sono stati conservati sui lieviti fino alla sboccatura tardiva effettuata nel Novembre 2015.

◆2007, l'inverno e la primavera sono miti e piovosi, l'estate è fredda e nuvolosa ma dal 25 Agosto inizia e perdura il bel tempo. I vini a base chardonnay sono fini, complessi e minerali, quelli a base pinot più eterogenei. L'assemblaggio comprende il 47% di chardonnay, il 33% di pinot nero e il 20% di pinot meunier. I vini di riserva ammontano al 27%.



DIZY - Corne Bautray / Récolte 2007

▷ Parcella di alta fascia collinare, scoscesa e orientata a sud-ovest; terreno argilloso ricco di pietre di fiume su strato gessoso; 9.000 viti di chardonnay impiantate su 1 ha nel 1960, sistema di allevamento chablis.

◆2007, l'inverno e la primavera sono miti e piovosi, l'estate è fredda e grigia ma dal 25 Agosto inizia e perdura il bel tempo. Uve raccolte il 9 Settembre 2007, 10,8° di alcol., 8,2 gr/l di acidità.

◇ 5.160 bottiglie e 300 magnum imbottigliati il 27 Giugno 2008. Sboccatura a Gennaio 2016.



DIZY - Terres Rouges / Récolte 2009 - Rosé

▷ Parcella di bassa fascia collinare, poco ripida e orientata ad est; terreno color bruno/rossastro, calcareo e profondo su limo gessoso.

◆2009, un inverno secco e molto freddo, una primavera mite e piovosa ma soprattutto un'estate calda e soleggiata che continua fino alla vendemmia. Diraspatura e pigiatura per tutto il raccolto, seguite da una breve macerazione per la metà delle uve e da una semplice scolatura per l'altra parte. Uve raccolte il 19 Settembre 2009, 11,7° di alcol, 6,5 gr/l di acidit.

◇ 8.896 bottiglie e 300 magnum imbottigliati il 18 Giugno 2010. Sboccatura a Gennaio 2016.



AVIZE 2000 **Dégorgement Tardif**

◆ Fino a fine Giugno la temperatura media è la più alta dal 1956. Luglio e Agosto sono piuttosto freddi e piovosi ma il bel tempo ricomincia a fine Agosto. La raccolta è omogenea, sana e matura. Terroir della Côte des Blancs, 100% chardonnay.

◇ 1.464 bottiglie e 194 magnum con sboccatura a Gennaio 2016.



Millésime 2000 **Dégorgement Tardif**

◆ Fino a fine Giugno la temperatura media è la più alta dal 1956. Luglio e Agosto sono piuttosto freddi e piovosi ma il bel tempo ricomincia a fine Agosto. La raccolta è omogenea, sana e matura. Terroir della Grande Vallée de la Marne, della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. 50% chardonnay, 50% pinot nero.

◇ 1.460 bottiglie e 114 magnum con sboccatura a Gennaio 2016.