

Cuvée n°
743

◇ **2015**, la nostra vendemmia di Aÿ, Dizy, Hautvillers (60%), Avize & Oiry (40%): l'inverno e gran parte della primavera sono miti e piovosi. E' seguito un periodo di siccità con picchi di calore fino a metà agosto. La stagione si è chiusa con alternanza di giorni freschi/umidi e caldi/secchi. La vendemmia è iniziata il 10 settembre ed è terminata l'ultimo del mese. La raccolta è molto omogenea, con grappoli sani e perfettamente maturi e dalla giusta resa, con un buon livello di acidità. Un'annata splendida, dunque. L'assemblaggio è completato con "vins de réserve".

· *Prodotte 215.330 bottiglie, 10.013 magnum e 302 jéroboam.*
Dosage: zero.

Cuvée n°
738
Dégorgement Tardif

◇ **2010**, l'inverno e la primavera sono freddi e secchi. L'inizio estate è bello mentre il fine stagione è più fresco e piovoso. Dopo la selezione delle uve, la raccolta risulta adeguata alle attese. Vengono prodotti vini eleganti, fini e freschi, con lo chardonnay vero protagonista. Grappoli raccolti tra il 14 e il 27 settembre.

· *96 mesi in bottiglia sui lieviti per una produzione di 14.457 bottiglie e 693 magnum con sboccatura tardiva effettuata a giugno 2019.*
Dosage: 0,75 gr/l.

DIZY
Corne Bautray
Récolte 2009

∞ *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.*

◇ **2009** ◇
Un inverno freddo e secco, una primavera mite ma molto piovosa, che genera un attacco di peronospora, simile a quello del 2002. Fortunatamente, l'estate è secca e calda, con un fine stagione magnifico. I grappoli sono perfetti, con una maturità comparabile a quella del 2002. Ecco il grande millesimo sperato.

Grappoli raccolti il 22 settembre 2009. 11,6° di alcol, 7,3 gr/litro di acidità.

· *5.172 bottiglie e 300 magnum imbottigliati il 3 giugno 2010.*
Sboccatura in aprile 2019.
Dosage: zero.

AVIZE
Champ Caïn
Récolte 2009

∞ *Parcella di bassa fascia collinare orientata a sud; terreno calcareo-argilloso-limoso, ricco di ghiaia di gesso su substrato gessoso; 12.000 viti di chardonnay impiantate su 1,30 ha nel 1962; sistema diallevamento chablis.*

Grappoli raccolti il 18 settembre 2009. 10,9° di alcol, 7,2 gr/litro di acidità.

· *10.306 bottiglie e 395 magnum imbottigliati il 3 giugno 2010.*
Sboccatura in aprile 2019.
Dosage: 1,5 gr/l.

Aÿ
Vauzelle Terme
Récolte 2009

∞ *Parcella a mezza costa orientata a sud; terreno calcareo, di formazione alluvionale, su substrato formato da blocchi gessosi; 2.500 viti di pinot noir impiantate su 0,3 ha nel 1980; sistema di allevamento cordone speronato permanente.*

Grappoli raccolti il 20 settembre 2009. 11° di alcol, 6,1 gr/litro di acidità.

· *2.522 bottiglie e 155 magnum imbottigliati il 3 giugno 2010.*
Sboccatura in aprile 2009.
Dosage: zero.

IL PROGRAMMA 2020

CHAMPAGNE JACQUESSON
68 rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY
Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11
info@champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —