

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

LE PROGRAMME

2017



Cuvée n° 740 - キュヴェ 740

◆特級・1 級格付けのアイ、ディジー、オーヴィレイ、オワリーの畑から。ベースとなるヴィンテージは2012年。この年の冬は厳しい寒さが長く続き、春から初夏にかけても多湿によりべと病やカビの害が多く発生したが、葡萄の生育期を迎えてからは好天に恵まれ、最終的には小粒で極めて質の高い葡萄が収穫できた。ヴァン・ド・レゼルヴとして、これまで造られたCuvée n° 700 シリーズのワインを複数ブレンド。

◇生産量: プティユ 195,836 本 マグナム 7,696 本
ジェロボアム 250 本

Cuvée n° 736 Dégorgement Tardif キュヴェ 736 デゴルジュマン・タルディフ

▷Cuvée n° 736 を瓶詰後、プティユ20,000 本とマグナム1,000 本を別途寝かせ、澱とともに88 カ月間もの長い瓶内熟成を経て、2016 年11 月に澱抜きされた。

◆ベースとなるヴィンテージは2008 年。この年の冬は厳しい寒さと暖かさが交互に繰り返される天候の変化が激しく、春は低温多雨で、一部の畑では霜害に見舞われた。夏も涼しく、風が強く乾燥した天候が続いた。9 月に入ると素晴らしい天候に恵まれ、衛生状態が完璧でよく熟した葡萄を収穫できた。

Lieux-dits 2008 & 2009

2008 年、2009 年共に極めて秀逸な年。長期熟成型の偉大なヴィンテージの個性を最大限引き出すため、この年のシングル・ヴィンヤードのキュヴェは、通常より長い瓶熟成を経てリリースすることを決定。発売時期は未定。

